

« AUX ARMES DE CHAMPAGNE »

BUFFET/COCKTAIL

39€/PERS

- Rouleau de printemps au thon et sésame
-
- Pan Bagnat au bœuf et beurre de moutarde à l'ancienne
-
- Royale de foie de volaille et écrevisses à l'huile de noix
-
- Tartare de jambon de Reims aux lentillons rosés de champagne
-
- Trilogie de poivrons et copeaux de poulet au paprika
-
- Tomate grappe à la brandade de haddock et olives de Nyons
-
- Pan Bagnat au saumon fumé et beurre d'aneth
-
- Persillé de lapin, chiffonnade de carottes et roquette
-
- Crumble de gambas aux cacahuètes et coriandre
-
- Traditionnel cake olive jambon



- Macaron aux Biscuits Roses de Reims et confiture de fruits rouges
-
- Tartare d'ananas mariné au poivre de séchuan, chantilly coco
-
- Pana Cotta pistache griotte
-
- Traditionnel brownies au chocolat



Nous travaillons uniquement des produits de saison et de qualité, nous sommes contraints des marchés et approvisionnements.