

DÉJEUNER À QUAI

Assortiment de tartinades maison à partager

Olives de Kalamata, chèvre frais & amandes grillées
Courgettes, brousse & menthe
Aubergines, sésame & huile fumée

Plateaux de charcuteries sans nitrite à partager

Chiffonnade de jambon blanc assaisonné à la truffe
Coppa du Tarn
Chorizette épicée

Plateaux de fromages fermiers à partager

Tomme de brebis grand affinage
Gouda 36 mois
Kaltbach onctueux

Pain de campagne bio au levain

De la Boulangerie Pain Pan

**Salades de saison individuelles,
servies avec une fourchette mangeable
aux herbes de Provence**

Poulpe Fiction 🐙

Pommes de terre,
tentacules de poulpe, courgettes râpées,
olives de Kalamata

*Sauce citronnée au yaourt grec,
échalotes, moutarde & herbes fraîches*

Straccia est là 🍝

Fregola Sarda,
tomates cerises, fenouil
et chorizo rôtis au paprika fumé,
stracciatella coulante,
graines de courge toastées

*Vinaigrette à l'huile d'olive et huile de tournesol,
condiment tomate-poivron & poivre Voatsiperifery*

Miso-Thrope 🍆

Trio de riz de Camargue,
aubergines et carottes laquées au soja & miso,
gingembre, graines de sésame,
oeuf mollet

*Vinaigrette à l'huile d'olive et huile de tournesol,
condiment pamplemousse-citron & poivre noir de Kampot*

Assortiment de desserts

Cake au citron & graines de Pavot
Big cookies au caramel & beurre de cacahuètes
Tigrés à la ganache chocolat



COCKTAIL DINATOIRE

Mini croque-monsieur truffés

Réalisés avec du pain de mie bio au levain, du jambon blanc truffé (sans nitrite), du gouda truffé fermier et une béchamel maison à l'huile de truffe

Rolls au confit de canard & figues

Rouleaux de pâte très croustillante, garnis d'une farce généreuse

Involtini de jambon cru

Petits roulés jambon cru tranché fin, garnis d'une farce à la crème de chèvre frais & aux zestes de citron

Focaccia genovese

Bien moelleuse, avec des olives taggiasche, des tomates séchées et des herbes italiennes

Gougères

Faites à base de pâte à choux salée, parmesan DOP italien & poivre noir de Kampot

Gaspacho ensoleillé

De poivrons grillés, tomates coeur de boeuf échalotes & huile d'olive

Conchiglionis farcis

Grosses pâtes en forme de coquillage, fourrées de citron confit, ricotta & amandes

Mini-brochettes de poulpe, olives de Kalamata & feta AOP

Cuit lentement pour un maximum de tendreté,
et mariné avec de l'huile d'olive, du citron et du
piment d'espelette

Involtini de concombre

Garnis d'une farce à la crème de truite fumée,
échalotes & ciboulette

Sashimi de noix de Saint-Jacques

Assaisonné de poivre de Timut,
huile d'aneth & micro-pousses

