

L'apéritif – 3 pièces/pers + 1 verre

Capo Spritz (Cap Corse, myrthe, muscat pétillant)
Bille de chèvre
Ceviche de saumon et navet
Sablé parmesan et serrano

Atelier casse croûte – 3 pièces/pers

Huitres fines de Claire N°5 Oléron, condiments
Charcuterie Corse Buresi, (lonzo, coppa, saucisson)
Mini sardinas R.Pena, crème piquillos, pain toasté

Les Entrées – 150g/pers

Chipirons juste en persillade, pain aillé
Burattina, olives crispy, les tomates d'Elise Riant
Aio ! La pâté en croûte, cornichons et vinaigrette à l'ancienne



La cuisson au feu de bois

– 200g/pers (1 viande à choisir) + 150g garniture/pers

Côte de veau Bio Corse Altra Carri

OU

Côte de Bœuf de l'Aubrac et Os à moelle

OU

Grandes brochettes à partager :

Saucisse de porc Maison Montalet

Volaille marinée au citron confit

Garnitures :

Légumes de saison cuit au Braséro

Pomme grenailles

Sauces : Jus au thym, Béarnaise, Moutarde à l'ancienne

Les Fromages- 50g/pers

Tomme de Brebis, Brin du Maquis, Fleur de Lava,

Brie de Meaux – confiture de figues

Les desserts - 3 pièces/pers

Ile flottante qui déchire ... à partager

Fruits rouges et crème mascarpone à la vanille

Entremet chocolat

Les Boissons

Eau minérale plate et gazeuse

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Café Richard gamme BIO, capsules végétales (expresso et décaféiné)

Café expresso jusqu'à 40 personnes au-delà percolateur (américain) – sur la base d'un café par personne

Assortiment de Thés Richard

Sur la base d'un thé par personne

Sucre roux BIO et dosettes de lait

