



Menu :

10 pièces par personne :

- 3 toasts salés
- 1 verrine salée : écrevisses et mangue, œuf de caille en gelée de langue fumée...
- 3 cuillères dégustations : tartare de saumon à l'aneth, mousseline de foie gras et magret fumé, fraîcheur de crevettes et asperges ...
- 2 mignardises sucrées : tartelettes aux fruits de saison, opéra, éclairs, macarons...
- 1 verrine sucrée : mousse choco / pralinée, carpaccio d'ananas au rhum, tiramisu...

Boissons :

- Jus de fruits, soda
- Eaux minérales plates et pétillantes
 - 1/3 de bouteille de Champagne brut

Les boissons servies à discrétion durant 2 heures