

Propositions de Tapas

BUFFET

CÔTÉ MER

- Pana cotta à la bisque de crevette - *Tartare de crevette, pomme verte et fenouil.*
- Prawn roll - *Crevette, pomme verte, guacamole, coriandre, oignons frits.*
- Crab roll - *Rillettes de crabe à l'avocat, mimosa d'oeuf, oignons frits.*
- Noix de St Jacques lardée * - *Purée de patate douce au cumin, poudre de corail et ciboulette.*
- Huitres façon Mojito - *Granité de citron vert et huile de menthe fraîche.*
- Huitres gratinées - *Crème persillée, échalotes, vin blanc, parmesan.*
- Tartare de boeuf et huitres - *Câpres, échalotes, ciboulette.*
- Tartelette croustillante aux anchois - *Anchoïade, chantilly au thym, tomates séchées, olives noires.*
- Mini salade César - *Anchois, poulet, oeufs durs, parmesan, sucrose, mayonnaise, croutons.*
- Pana cotta citron, aneth - *Truite fumée et œufs de truite.*
- Rouleau de printemps - *Truite fumée et crudités.*
- Onigiri ball - *Thon rouge, wasabi, algue nori.*
- Tuna crispy rice - *Riz frit, thon rouge mariné, mayo sriracha.*
- Mini tacos - *Tartare de poisson du jour, fruits exotiques, coriandre.*

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- Chèvre frais à l'huile d'olive - *Carottes rôties au miel, grenade, pistaches.*
- Bonbon grillé de féta - *Olives noires, miel, origan.*
- Mini poivrons farcis - *Fromage frais, ciboulette.*
- Macaron de champignon - *Fromage de chèvre, ciboulette, noix.*
- Endives crues farcies - *Roquefort, noix et ciboulette.*
- Pana cotta au basilic - *Tomates séchées, billes de mozzarella, roquette, pignons de pin.*
- Burratina - *Salade et fruit de saison, basilic, pignons de pin.*
- Padrons - *Crème de mozzarella di buffalla*
- Ricotta fouettée - *Olives vertes et huile d'olive provençales, citron, amandes.*
- Houmous au citron confit - *Pois chiche, cumin. Olives et crudités.*
- Falafel - *Sauce blanche herbacée au cumin et gingembre.*
- Oeufs mimosa - *Mayonnaise à l'avocat, coriandre, oignons frits.*

**Il faut choisir 8 tapas. Ils seront multipliés en fonction du nombre de convives.
Les tapas qui ont une * dépendent de la saison.**

CÔTÉ TERRE

Cromesqui de foie gras - *Confiture de figue et pickles de graines de moutarde.*

Pana cotta au foie gras - *Fruit rouge et pignons de pin.*

Rouleau de printemps landais - *Asperge, magret, foie gras, confiture de figue et pignons de pin.*

Croquette d'effiloché de confit de canard et foie gras - *Sauce porto, échalotes.*

Tartelette au magret de canard - *Pommes et confit d'oignons au vin rouge.*

Tartare de magret de canard - *Mariné à l'asiatique, chips de riz.*

Panacotta chorizo - *Tartare de poivron rouge et coriandre.*

Maïs grillé - *Sauce au chorizo, coriandre.*

Poivronnade* - *Féta, origan, chorizo grillé.*

Croquetas chorizo - *Chèvre et ciboulette.*

Croquetas jambon de Bayonne - *Fromage de brebis, piment d'Espelette.*

Soupe froide de petit pois - *Menthe, poivre timut, poitrine de porc grillée.*

Oeuf mimosa - *Sabayon, poudre de lard, oeufs de truite.*

Mini croque brioché - *Jambon blanc truffé, emmental.*

Banh bao - *Pulled pork, coriandre.*

CÔTÉ SUCRÉ

Option à 5euros, il est également possible de remplacer 1 ou 2 tapas par des desserts.

Tiramisu - *classique ou bananamisu ou ananamisu*

Panacotta - *Crème de noix de coco. Coulis de mangue au piment d'Espelette.*

Mousse au chocolat - *Fruits de saison.*

Tarte citron - *Meringue et chantilly au basilic.*

Cheesecake - *Spéculoos et crème de marron.*

Banana cake façon tatin - *Bananes caramélisées, noisettes torréfiées.*

Charlotte - *Fraise basilic ou châtaigne chocolat.*

Pièce montée de pastèque.

Carot cake - *Noix de pécan, poudre d'amande, citron, gingembre.*

Royal au chocolat - *Poudre d'amande, crêpes dentelles, praliné, crème au chocolat.*