

MENU PARTY

11 tapas à partager pour 2 et plus
(soit 5 et 1/2 tapas par personne)

35 €
p/pers

Mousse d'avocat, coriandre fraîche
avocado mousse, fresh coriander

Tiradito de thon, crème de coco, citron et grenade
tuna tiradito, coconut cream, lemon and pomegranate

Lonzu Corse, filet de cochon séché
corsican deli meat

Calamars frits, mayonnaise au wasabi
deep fried calamaries, mayonnese with wasabi

Poulpe snacké, sauce vierge
pan fried octopus, local olive oil sauce

Brochettes de poulet au curcuma et houmous
chicken skewers with tumeric and humus

Agneau aux condiments riviera
lamb with riviera condiments

Risotto snacké, émulsion de scamorza
pan fried risotto, scamorza emulsion

Manchego, confiture maison
spanish sheep tomme cheese

Crèmeux citron, sablé breton, zestes de combawa
lemon cream, sablé breton, combawa

Fruits rôtis, dacquoise coco, ganache montée chocolat blanc
roasted fruits, coconut dacquoise, white chocolate ganache

MENU DECOUVERTE

14 tapas à partager pour 2 et plus
(soit 7 tapas par personne)

47 €
p/pers

Mousse d'avocat, coriandre fraîche
avocado mousse, fresh coriander

Jambon Serrano affiné 18 mois
serrano ham 18 months old

Ceviche de loup, gazpacho, pickles de concombre, basilic
seabass ceviche, gazpacho, cucumber, basil

Cromesquis de cabillaud, coulis de tomate, gingembre
cod fish cromesquis, tomato and ginger coulis

Poulpe snacké, sauce vierge
pan fried octopus, local olive oil sauce

Carne salada du Piémont façon carpaccio
piedmont salty beef like a carpaccio

Salade d'artichauts, copeaux de parmesan
artichoke salad, parmesan cheese

Dos de maigre, caponata
maigre fish, eggplant and tomato

Faux-filet de bœuf "larmes du tigre"
beef sirloin "tiger tears"

Poêlée de courgettes pays
basket of local zucchinis

Ecrasé de pomme de terre à la truffe
crushed potatoes with truffle

Chèvre frais, baies roses et thym
fresh goat cheese, pink peppercorn and thyme

Fraises, dulce pailleté, crème fouettée
strawberries, dulce, whipped cream

Tarte au chocolat, noisettes et praliné
chocolate tart, hazelnut and praliné