une cuisine d'exception

Buffet Bistrot 3

LES PETITES ENTRÉES

Poulet en chapelure de parmesan
Œuf poché et condiment Caesar

Ceviche de dorade
Légumes croquants, coulis de légumes citronné

Stracciatella
Tomates confites, brioche perdue et pignons

La planche de charcuteries
Chorizo, saucisson de campagne, coppa,
Pâté en croûte, …

LES PETITS PLATS DU JOUR

Sauté de gambas et supions
Risotto à l'encre de seiche

Veau très très fondant
Légumes printaniers, jus corsé au romarin
et thym citron

Mousseline de patate douce
Légumes printaniers et crumble parmesan

FROMAGES & DESSERTS

Les fromages affinés
Accompagnés de fruits secs et de confiture de
figues légèrement acidulées

Framboises
Moelleux d'un biscuit à la pistache,
Et éclats de pistaches caramélisées

Cheesecake « brulé »
Réduction d'une sangria

une cuisine d'exception

Buffet Melting Pot

LES PETITES ENTRÉES

Crémeux de fêta
Salsa de pastèque, tomates cerises et cébette
Vinaigrette verde, gomasio

Gambas & asian noodles
Râpé de courgettes, edamame, menthe verte

Bœuf thaï tigre qui pleure
Croquant de légumes, édamame et sésame

Rolls brioché au jambon bodega
Beurre au piment d'Espelette et pavé toulousain

LES PETITS PLATS DU JOUR

East River Burger
Poulet snacké, pickles légumes, sauce secrète

Saumon mi-cuit au yakitori
Quinoa au satay, julienne de légumes au soja

Pad thaï de légumes
Eclats de cacahuètes et citron vert

FROMAGES & DESSERTS

Les fromages affinés
Accompagnés de fruits secs et de confiture
de figues légèrement acidulées

Les pièces du café gourmand
Tarte meringuée citron-passion
Dune très blanche
Tarte choco framboise

une cuisine d'exception

Buffet Green & Bon

LES PETITES ENTRÉES

« SALAD' IN JAR »

Filet de poulet snacké
Caviar de tomate confite,
Taboulé de petit épeautre aux légumes

Ventrêche de thon
Riz, tomate cerise, fèves, haricots verts
Oeuf dur et olives Taggiasche

Burrata verde
Crémeux de petits pois, pesto, quinoa
Fruits rouges et jaunes, graines grillées

LES PLATS DU CHEF

Canard en aiguillettes
Légumes chili-citron vert

Pad thaï de légumes et crevettes
Eclats de cacahuètes et citron vert

Linguine verde
Pâtes linguine, ail, persil, huile d'olive bio

FROMAGES & DESSERTS

Les fromages affinés
Accompagnés de fruits secs et de confiture de figues légèrement acidulées

Fraises & framboises
Pesto sucré et croûtons pain perdu

Tarte pomme cannelle

une cuisine d'exception

Cuisine du monde

ASIAN KITCHEN

Sunset coco-mango bowl
Crevette panée, riz au lait de coco, sauce spicy,
Avocat, mangue et cacahuètes

Croquant de légumes, édamame et sésame

Au chaud

Riz cantonnais revisité aux petits légumes

Salade de fruits aux accents asiatiques

BON CHEZ NOUS

Les dégustations de charcuteries
Et les fromages affinés de notre Région

Batônnets de légumes
Tapenade aux accents d'ici

Au chaud
Poulpe mariné au piment d'Espelette
Pomme charlotte, persil-petits pois

Chocolatissime
Dunes blanches et sauce chocolat

UN AIR D'ITALIE

Burrata et légumes de saison
Croûtons de pain perdu aux pesto de tomate

Au chaud

Ravioles au basilic et son émincé de veau
Herbes fraîches et crumble parmesan

La tarte citron-limoncello

AMERICAN MARKET

Au chaud

Golden Burger
Bun brioché au sésame, bœuf Origine,
Vieux comté, oignons frits, sauce secrète

Triple choc brownie crunch