



Plateaux repas

Tarif : 19.00 Euros TTC

(Couverts jetables, serviette papier, pain, eau minérale 50 cl, sel et poivre fournis)
Possibilité de choisir une assiette de duo de fromages et salade à la place du dessert sur demande.

Les plateaux « Hot »

LE BASQUO -CORREZIEN

Tarte sablée au piment d'Espelette, tomate rôtie, magret fumé et tuile parmesan
Emincé de veau, crumble de légumes du soleil, salade de patate douce, et jus corsé
Tiramisu fruits rouges

--

LE CACHE A L'EAU

Saumon mariné gravelax, crème fouettée à l'aneth
Blanquette de cabillaud, et petits légumes, riz 3 sélections
Entremet choco banane passion

--

LE VITALITE

Raviole de Speck et ricotta, bouillon d'herbe aromatique et tomate séchée
Parmentier de bœuf confit, caponata d'aubergine, écrasée de pommes de terre à l'origan
Opéra

-

LE VEGETARIEN 20 euros/p. convient aussi au sans gluten

Taboulé de quinoa, baby maïs, salade aux graines de sésame
Wok de légumes de saison tandoori et céréales
Muesli gourmand au fromage frais et fruits

Les plateaux froids

LE TERRE & MER

Effeillé de saumon fumé maison, taboulé de choux fleur et fèves
Suprême de poulet aux épices barbecue, riz gourmand aux légumes confits
sauce yaourt citron
Panna cotta lait de coco, tartare de fruits de saison

--

LE CORREZIEN

Délice de canard au foie gras et son magret fumé
Aiguillette de canard, vinaigrette à la moutarde violette, et son millassou
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé

--

LE DELICAT

Maki de jambon cuit, fromage frais aux herbes, concombre, légumes
croquants
Vitello tonnato, pomme vinaigrette et pickles d'oignons et câpres à queue
Brochette de fruits frais, coulis de chocolat blanc passion crumble coco

--

L'AVENTURIER

Bruschetta Italo Cantalienne (jambon sec, tomate, fêta, olive)
Mignon de porc soja sésame, salade de choux chinois, tagliatelles de
carottes
Mont -Blanc (*biscuit moelleux chocolat noir, gelée de cassis, crème légère aux
marrons, vieux rhum, mousse mascarpone vanille bourbon*)

--

LES TROIS T

Tataki de saumon au gingembre, crémeux wasabi
Tartare de bœuf cuit sauce au raifort et vitelotte croustillante
Tarte sablée citron framboise

--

LE PECHEUR

Panna cotta de carottes à l'orange, crevettes marinées et oignons frits
Piquillos farcis au cabillaud, coulis de tomates au pesto et croûton aillé
Tarte fruits exotiques meringue Italienne