

Apéritif

Table Fromages

Gruyère (6 et 18 mois), Comté de Poligny, Morbier, Camembert, Pont l'Eveque, Chèvre et Brebis,

Tête de Moine, Mozzarella

Mini Malakoff 

Table Estivale

Melon et pastèque au gingembre

Gaspacho de tomate

Tapenade d'olive

Brochette de tomate, mozzarella et pesto de basilic

Caviar d'aubergine fumé

Houmous de pois chiche carotte à l'orange épicée

Table tartare

Légumes Niçois, Avocat-mangue et coriandre, omble ceviche

Table Lac

Filets de perche du Léman meunière 

Gravlax de truite au soja, wasabi et caviar de soja

Table trancheuse

Viande séchée et Saucissons secs 

Dîner

Féra du Léman snackée, fleur de courgette farcie 

Poêlée de courgette jaune et verte

Soubise de pomme de terre à la ciboulette

Jus de poissons au chorizo

Option Végétarienne

Petits farcis Niçois de légumes, fleur de courgette et soubise ciboulette

Dessert


Au centre de table

Tarte meringuée à la Suisse façon Pavlova à la Framboise 

Crème de Gruyère vanille, sorbet framboise poivron d'Espelette et feuille de verveine fraîche

Biscuits Torcetti


Pour la nuit

Surprise vers 3h 

Boissons

Champagne Deutz Brut Classic

Côtes du Rhône Rouge – Les Abeilles 2022, Jean-Luc Colombo

Féchy Blanc – Les Curzilles 2022, Domaine La Colombe 

Saint-Chinian Rosé – Cosmos 2023, Château Gragnos

Lutgarde Blonde, Brasserie Lutgarde

Spritz - Cinzano Aperitivo

Cocktails

Louis' choice: Basil Smash (Gin & Basilic)

Candice's choice: Perfect Storm (Rhum & Ginger beer)