

Les Formules du Chef | Cocktails

Le Samsara Cocktail 29€

vins compris

Apéritif

Sablé parmesan et mousse de tomate
Blinis de saumon et émulsion d'aneth
Pan con tomate et chiffonnade de Serrano
Verrine de Gaspacho Andalou

Assortiment de Brochettes du Samsara

Brochette de canard et abricot moelleux
Brochette de Gambas au Pesto
Brochette de filet de caille à l'huile de vanille
Brochette de saumon mariné au curry
Grenailles rôties à l'huile d'olive et ail confit

Farandole de fromages AOC affinés

Dessert

2 petits pots de crème à l'ancienne,
parfum au choix (Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache)

ou

Gâteau au choix (+5,50€/pers.) :

Entremet Poire, chocolat et noix de pécan

ou

Entremet exotique (noix de coco, mangue et fève de Tonka)

Boissons

Sélection de vins Samsara (2 bouteilles pour 3)
Eaux minérales et gazeuses, jus d'orange, Coca-cola
Café



Animations
(proposées par le Chef)

Découpe de Jambon Serrano (3€/pers.)

Découpe de foie gras (cru au sel et piment d'Espelette) et son chutney de figues
Foie gras poêlé à la plancha (8€/pers.)

Découpe de côte de bœuf en salle (18€/pers.)



