

Maxime Robert

Carte pièces cocktails

Septembre - Octobre 2025

VIANDE ET MER :

- Croquette de poulet façon césar **chaud**
- Brochette de courgette, prosciutto et miel
- Bouchée d'endive, chèvre fouetté, chips de bacon et pickles
- Croquetas de courge et chorizo **chaud**
- Bonbon de boudin noir et confiture de pomme au cidre **chaud**
- Crostini au poivrons confits, thon et fenouil
- Crème de concombre à la verveine, mousse de saumon et câpres
- Chips de riz, crevette snackée et aïoli gochujang

VÉGÉTAL :

- Toast de focaccia, terrine de courgette à la verveine
- Boulette de champignons, confiture de tomate **chaud**
- Guimauve de chèvre frais, fleurs d'oranger et dukkah de noix
- Beignet de chou-fleur rôti, crème à l'ail confit **chaud**
- Oeuf mimosa mariné betterave, mayo au curry breton et concombre
- Blinis, crème de betterave au miso et radis
- Yakitori d'aubergine, glaze teriyaki gingembre **chaud**
- Tartelette sarrasin, crème de carotte et noisette
- Cigares turcs aux épinards et fêta **chaud**
- Tatin de poireau et caviar de moutarde

DOUCEUR :

- Moelleux carotte, buttercream labneh et rose
- Biscuit au miel, guimauve grillé et chocolat noir 72% **chaud**
- Moelleux aux dattes, noix et agrumes
- Cannelé et praliné de noisette au café
- Cookie lemon curd et pavot

Prix par pièce : 1,90€TTC (1,73€HT)

Supplément pièce **chaud** : +0,40€TTC (soit 2,30€TTC / 2,09€HT par pièce)