

# LE JARDIN MONTGRAND

## COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DINATOIRE

A la croisée des grands classiques de la cuisine française et des créations de notre jeune brigade, dégustez une **cuisine décomplexée de saison aux accents du sud.**

**FORFAIT 10 PIECES 30€**

**FORFAIT 15 PIECES 45€**

\*\*\*\*\*

***Choix libre dans la liste***

***Sup. fromage +8€***

\*\*\*

***Dessert sur Mesure (sur devis)  
en collaboration avec Mr. CHOU***

**Choix unique pour l'ensemble des convives**

**Choix à communiquer en amont de votre venue**

---

Prix nets en EUR, taxes et service compris / Net prices in EUR, taxes and service included

Origine des viandes UE / Meat origin EU

Origine poisson : Mer Méditerranée / Fish origin : Mediterranean sea

Liste des allergènes en dernière page / List of allergens on last page

FREE WIFI Maison Montgrand / MDP Montgrand

Modes de paiement CB, Amex, Tickets Restaurant, Carte Restaurant, Chèques vacances, Espèces

## Pièces salées froides

Mini club sandwich coppa et ricotta  
Gaspacho aux légumes du soleil, petits croutons  
Caviar d'aubergine, crumble aux graines de courge  
Focaccia garnie halloumi miel et tomate  
Maki végétarien, mayonnaise épicée  
Crème de féta à la betterave, éclats de noisette  
Tartare de daurade, coco et citron vert  
Ballotine de saumon fumé, chèvre et curcuma  
Foie gras de canard et abricot moelleux en hamburger  
Emincé de bœuf en gravlax, marinade de condiments

## Pièces salées chaudes

Arancini à la joue de bœuf braisée, confiture d'oignon  
Brochette de poulet caramélisé au satay  
Kefta d'agneau aux herbes et aux épices  
Tataki de thon en croûte de sésame  
Gambas croustillante au basilic thaï  
Brandade de poisson blanc, crème acidulée  
Pommes dauphine, pesto et parmesan  
Mozzarella panée, caviar de tomate et ail noir  
Risotto champignons et huile de truffe  
Panisse marseillaise, aioli à l'ail des ours

## Pièces sucrées

Financier framboise et bergamote  
Tartelette au chocolat praliné  
Crème citron et crumble spéculos  
Mini baba exotique, chantilly Mojito  
Crème brûlée à la pistache  
Fruits frais infusés à la verveine  
Bonbon chocolat caramel beurre salé  
Chou à la crème du moment  
Rocher noix de coco  
Perles du Japon à la vanille

