

Restaurant *L'Absinthe*

1 rue de l'Orme 35400 Saint-Malo / 02.99.40.26.15

Cocktails dînatoires

Les pièces

Vous trouverez ci-dessous nos propositions de pièces pour vos cocktails dînatoires.
Merci de vous renseigner par email pour la location du restaurant

Proposition à 22€/personne :

Pièces salées froides :

- Crème légère d'asperges vertes, crevettes et magret fumé
- Fraîcheur de chèvre, artichaut grillé et tomate confite
- Gravlax de saumon roulé au sésame, sauce de soja
- Mini tartelette de poisson mariné au citron confit

Pièces salées chaudes :

- Croustillant de crevettes roses au cumbawa et noix de coco
- Brandade de cabillaud et piment doux aux amandes
- Brochette de poulet mariné au satay
- Croquant de maquereaux et basilic au curry rouge

Pièces sucrées :

- Tartelette citron et guimauve grillée à la vanille
- Fin gâteau choco/noisette
- Verrine fraîcheur chocolat blanc cumbawa et agrumes confits
- Carré Mousse caramel et pommes fondantes

Proposition à 32€/personne :

Pièces salées froides :

- Cocktail de crevette et crème brûlée mangue, émulsion façon cocktail
- Crème légère d'asperges vertes, crevettes et magret fumé
- Feuille à feuille de saumon fumé et mozzarella, ciboulette et citron vert
- Fraîcheur de chèvre, artichaut grillé et tomate confite
- Gravlax de saumon roulé au sésame, sauce de soja
- Mini tartelette de poisson mariné au citron confit
- Emulsion de betterave et pomme verte en verrine

Pièces salées chaudes :

- Aubergine grillée au bleu d'auvergne et graines de cumin
- Croustillant de crevettes roses au cumbawa et noix de coco
- Brandade de cabillaud et piment doux aux amandes
- Brochette de poulet mariné au satay
- Croquant de maquereaux et basilic au curry rouge

Pièces sucrées :

- Tartelette citron et guimauve grillée à la vanille
- Fin gâteau choco/noisette
- Verrine fraîcheur chocolat blanc cumbawa et agrumes confits
- Financier au grillotine
- Carré Mousse caramel et pommes fondantes

Proposition à 39€/personne :

Pièces salées froides :

- Duo de Flétan et saumon fumé crème de tonka, blinis de Maïs
- Tataki de crabe de nos côtes, fine crème de céleri
- Fondant de foie gras sur toast au pain de campagne
- Cocktail de crevettes et crème brûlée mangue, émulsion façon cocktail
- Crème légère d'asperges vertes, crevettes et magret fumé
- Fraîcheur de chèvre, artichaut grillé et tomate confite
- Emulsion de betterave et pomme verte en verrine

Pièces salées chaudes :

- Tartine de foie gras à la fleur de sel
- Nem de canard confit aux cinq épices et choux chinois
- Samossa de bœuf à la ciboulette
- Profiterole d'andouille de Guéméné et camembert ,fondant aux pommes
- Bouchée de st jacques et croute de paprika

Pièces sucrées :

- Macaron au caramel beurre salé
- Sablé breton et crème brûlée ananas
- Petit pain de gêne à la pistache et framboises
- Fondant chocolat noir
- Succès aux amandes et crème praliné

Les formules boissons

Formule boisson 1 à 9€/pers :

1 bouteille pour 6 (soit 1 coupe par personne) de Vouvray fines bulles, méthode traditionnelle, cuvée millésimée 2009 (**14€/personne pour du champagne 1er cru Duval Leroy, Fleur de Champagne**)

Punch au rhum 3 rivières avec 1/4 de rhum (1 verre par personne)

Eau minérale Plancoet, soda, jus

Formule boisson 2 à 11€/pers :

1 bouteille pour 4 (soit 2 petites coupes/personne) de Vouvray fines bulles, méthode traditionnelle, cuvée millésimée 2009 (**18€/personnes pour du champagne 1er cru Duval Leroy, Fleur de Champagne**)

Punch au rhum 3 rivières avec 1/4 de rhum (1 verre par personne)

Eau minérale Plancoet, soda, jus

Formule boisson 3 à 16€/pers :

1 bouteille pour 2 (soit 3 coupes/personne) de Vouvray fines bulles, méthode traditionnelle, cuvée millésimée 2009 (**30€/personnes pour du champagne 1er cru Duval Leroy, Fleur de Champagne**)

Punch au rhum 3 rivières avec 1/4 de rhum (1 verre par personne)

Eau minérale Plancoet, soda, jus

