



AUBERGE DU ZOO

COCKTAIL APERITIF AUTOMNE

(Pièces salées et sucrées)

COCKTAIL APERITIF N°1

27€/personne

Tartare de saumon et crème d'avocat
Chouquette noix, ail et fines herbes
Tartelette à l'oignon caramélisé
Financier chèvre et miel
Magret de canard, poire et bleu
Brickette au munster

Macaron d'automne
Tartelette poire, myrtille et mirabelle

COCKTAIL APERITIF N°3

55€/personne

Tartare de saumon et crème d'avocat
Chouquette noix, ail et fines herbes
Tarte flambée
Feuilleté aux escargots et son beurre d'ail
Trio de saucisses chaudes
Magret de canard, poire et bleu
Financier chèvre et miel
Sucette de foie gras aux noisettes
Verrine de pois chiche à l'orientale
Thon mi-cuit, brunoise de légumes
Brickette au munster
Samoussa aux champignons
Tartelette à l'oignon caramélisé

Macaron d'automne
Tartelette poire, myrtille et mirabelle
Panna cotta églantine
Financier à la châtaigne
Tiramisu poire-chocolat

COCKTAIL APERITIF N°2

38€/personne

Tartare de saumon et crème d'avocat
Tarte flambée
Feuilleté aux escargots et son beurre d'ail
Trio de saucisses chaudes
Financier chèvre et miel
Magret de canard, poire et bleu
Verrine de pois chiche à l'orientale
Samoussa aux champignons
Thon mi-cuit, brunoise de légumes

Tartelette poire, myrtille et mirabelle
Tiramisu poire-chocolat
Financier à la châtaigne

BOISSONS

(incluses dans les 3 propositions)

Crémant d'Alsace Domaine François Lichtlé
Bière pression
Punch au rhum
Pinot gris Domaine Joseph Cattin
Pinot noir Domaine François Lichtlé
Jus de fruits
Bar à sirops
Eaux plate et pétillante