



## Espace Hambar Canapés

### Vegetables | Légumes

Brussels sprouts, bacon, thym cream / Chou de Bruxelles, bacon, crème au thym  
Beets, goat cheese and apple / Betteraves, chèvre et pomme  
Tomato, Bocconcini, basil / Tomate, Bocconcini, basilic  
Mushroom Arancini, tomato sauce / Arancini aux champignons, sauce tomate  
Maple glazed carrots, lemon zest / Carottes glacées à l'érable, zeste de citron  
Roasted cauliflower, labneh, capers / Chou-fleur rôti, labneh, câpres

### Fish | Poisson

Salmon tartar, nori, Sriracha / Tartare de saumon, nori, Sriracha  
Salmon Gravlox, dill cream / Gravlox de saumon, crème à l'aneth  
Cod fish fritters, spicy mayo / Brandade de morue, mayo épicée  
Monkfish cube, herbs sour cream / Cube de lotte, crème sûre aux herbes  
Tempura shrimp, spicy mayo / Crevettes tempura, mayonnaise épicée

### Meat | Viande

Beef tartar, fried quinoa, spicy mayo / Tartare de boeuf, quinoa frit, mayo épicée  
Pork rilette, Mustarda, pickle / Rilette de porc, Mustarda, cornichon  
Smoked pistacchio Mortadella, apricot jam / Mortadelle aux pistaches fumée, confiture d'abricots  
Tomato, bread, Serrano ham / Pan Con Tomate, jambon Serrano  
Proscuitto, melon, basil / Proscuitto, melon, basilic  
Foie gras mousse, cranberry jam / Mousse de foie de volaille et foie gras, confiture de canneberges  
Homemade Porchetta, pear Mustarda / Porchetta maison, Mustarda aux poires  
Duck confit grilled cheese, aged Cheddar / Grilled cheese au canard confit, vieux cheddar  
Veal polpette, tomato sauce, basil, parmesan / Polpette de veau, sauce tomates, basilic, parmesan  
Duck confit arrancini / Arrancini au canard confit  
Angus beef cube, chanterelle, fleur de sel / Cube de boeuf Angus, chanterelle, fleur de sel