

Menu Séminaire



Les Entrées au choix :

Joue de Bœuf et crème de Mais

-

Œuf Parfait et crème de Champignons

-

Terrine de Campagne, Tome fraîche et Noisettes

-

Saumon Gravlax et crème aux Herbes

-

Ceviche de Lieu aux Agrumes

Les Poissons et Viandes au choix :

Saumon Chou-fleur

-

Truite et Tagliatelles de Courgettes à l'Aneth

-

Filet de Dorade, Pommes de terre et Olives

-

Poitrine de Porc, pulpe de Pomme de terre au Beurre fumé

-

Magret de Canard, Carotte et Miel

-

Ballotine de Volaille aux Champignons et Légumes du moment

Les Desserts au choix :

Chou Vanille Fraise

-

Tarte Citron meringuée

-

Mousse Chocolat croustillant

-

Crème brûlée Pistache

-

Crumble Pomme Figs

-

Tiramisù Coco Citron Vert