



POUR VOS SEMINAIRES

Forfait 35 EUR TTC par personne
(Entrée/Plat/Dessert)

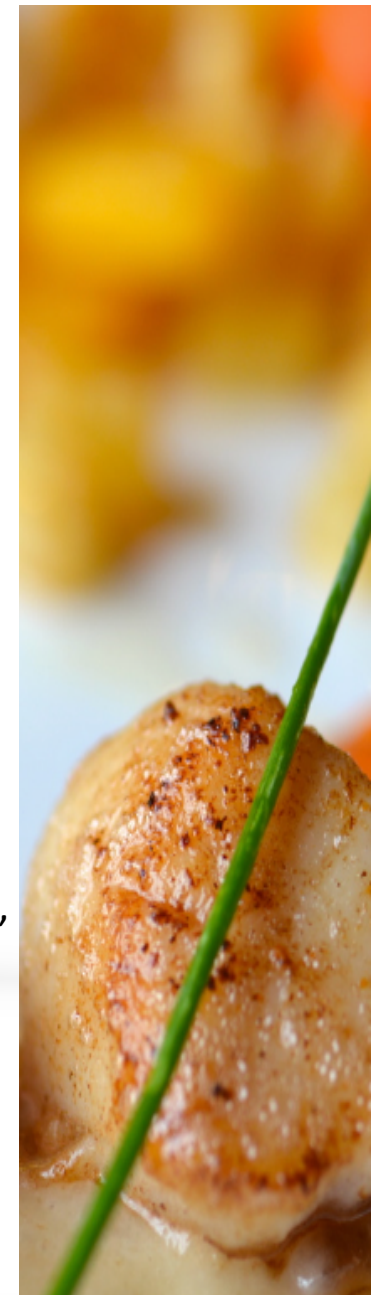
Nous vous proposons nos prestations séminaire du lundi soir au vendredi.

ENTREE :

- Velouté de coquille St jacques et corail
- Feuilleté chaud aux fruit de mer à la normande
- Risotto de chorizo, chips de parmesan
- Chèvre chaud au miel, sauge et betterave rouge
- Croustillant d'andouille et camembert, caramel au cidre
- Velouté de carotte et orange, magret de canard fumé

PLATS:

- Dos de lieu jaune, beurre au yuzu et mousseline de panai
- Poisson du moment
- Epaule d'agneau confite, fruits sec et polenta crémeuse
- filet de canette à l' orange , endives et carotte
- Noix de joue de porc confite provençal, quinoa et petit légumes
- pièces de bœuf rôtie , crème de camembert et gratin dauphinois



*Tous nos menus sont personnalisables – **aux soins du chef**
tous les mets sont réalisés avec des produits frais et de saison*



POUR VOS SEMINAIRES

Forfait 35 EUR TTC par personne
(Entrée/Plat/Dessert)

Nous vous proposons nos prestations séminaire du lundi soir au vendredi.

DESSERTS:

- Douceur vanillé, coulis de fruits rouge et croustillants d'amande
- Petit chou mousseline praliné et chocolat
- profiteroles
- Soupe de clémentine ,épices et sorbet
- Tarte au citron meringué
- Crumble aux pommes et raisins
- Tarte amandes aux poires

Thé – Café- Mignardises

*Tous nos menus sont personnalisables – **aux soins du chef**
tous les mets sont réalisés avec des produits frais et de saison*

