



MENU SEMINAIRE

Entrées

L'œuf cocotte

Champignons du moment

Gambas

Le Saumon Gravlax

Crème brûlée de courgettes

La Royale de Foie Gras

Plats

La volaille

Risotto de pâtes, pommes, marrons

Le poisson selon la pêche

Légumes du jardin

Le pavé de veau

Purée de céleri, champignons du moment

Le Magret de Canard

Gratin de Céleri, truffes

Desserts

Le Kouign Amann

Caramel au beurre salé

Le Club Sandwich

Framboise/Citron

Figue rôtie au miel

Biscuit Nougat

Dôme chocolat

Crèmeux aux fraises

Fromages affinés

Jeunes pousses, pain de nos campagnes

Boissons comprises :

Vin : 1 bouteille pour 6 / Eaux : 1 bouteille pour 4 / Café