

Menu Séminaire | 41€

Prix TTC, par personne, eaux minérales, vins, café et thé inclus

Printemps-été 2022

valable à partir du 4 avril 2022



ENTRÉES

- Salade prima verra (Roquette, tomates confites, granna Paddano, tomates cocktail, asperges vertes)
- Tarte fine au bleu d'Auvergne, poires, magret fumé et sa vinaigrette à l'estragon
- Clafoutis parmesan et Tomates Séchées, Mesclun et Chiffonnade de Speck (végétarien sans jambon)
- Œuf cocotte, fondue de poireaux et son effiloché de saumon mariné
- Terrine de poisson, mayonnaise au vinaigre de Cidre et Mesclun

PLATS

- Suprême de poulet fermier, pommes de terres grenailles confites, crème d'estragon
- Grenadin de veau cuit à basse température, crumble d'olives noires et petits légumes
- Filet de bar rôti, crème légère au thym frais, riz vénéré
- Pavé de saumon snacké, vierge de légumes, écrasé de patate douce
- Filet de bœuf, gratin de pomme de terre, sauce au poivre +5euros
- Quinoto aux légumes rôtis, sarrasin soufflé et espuma de pain grillé (Végan, sans lactose, sans gluten)
- Risotto crémeux aux morilles et pointes d'asperges, jus corsé à la sauge

- Option fromages à l'assiette et son mesclun (+7 €)

DESSERTS

- Tiramisu Framboise : Biscuit cuillère imbibé au sirop de framboise, crème mascarpone à la framboise et citron vert, cœur de framboise et framboises fraîches
- Entremet Exotique : Biscuit dacquoise, crémeux citron, mousse mangue et chantilly citron vert
- Salade de fruits frais : Brunoise de fruits frais, sirop de fruit et crème Chantilly à la vanille de Madagascar
- Tarte Chocolat/Tonka : Pâte sucrée, crémeux chocolat et sa crème Tonka
- Crème Brulée : Crème brûlée traditionnelle à la vanille de Madagascar

