

Menus séminaire



Rillette de haddock au pamplemousse et crème de betterave rouge

Escalope de veau gratinée au parmesan et ratatouille safranée

Moelleux au chocolat et sa glace vanille



Salade de lentilles vertes au vinaigre de xérès et magret de canard fumé

Pavé de saumon rôti, riz sauvage aux épices et coulis de poivrons rouges

Mille feuilles croustillant aux poires caramélisées



Bavarois de tomates au basilic et crevettes bouquets

Pavé de rumsteak grillé, pommes fondantes au thym et crème d'échalotes

Tiramisu aux noisettes caramélisées et amaretto



Involtini de jambon de parme à la ricotta et bouquet de mesclun

Filet de daurade grillée, polenta au chorizo et coulis d'olives

Salade de fruits frais mentholée



Méli-mélo de légumes grillés à la feta et pistou

Carré de porc rôti au miel de romarin et riz pilaf aux petits légumes

Crumble de mangue et glace caramel



Rémoulade de panais au saumon fumé façon cannelloni

Dos de cabillaud à la tomate et farfales sautées aux légumes et pistou

Crème brûlée au parfum de lavande

