

Menu Séminaire 2017-2018

Menu Rose :

Entrée

Terrine de légumes, gelée anisée, mozzarella et parmesan

Plat

Magret de canard rôti, panais aux noix, jus miel et romarin

Dessert

Entremet chocolat fruits rouges

Menu Tulipe :

Entrée

Terrine de lapin, confit d'oignons

Plat

Filet de bar grillé, fenouil braisé et vinaigrette à l'ananas

Dessert

Mille-feuille vanille et glace caramel

Menu Séminaire 2017-2018

Menu Orchidée :

Entrée

Carpaccio de cabillaud, texture de betterave

Plat

Faux filet, gratin de pomme de terre et moelle

Dessert

Tarte aux fruits de saison

Menu Trèfle :

Entrée

Saumon mariné à l'aneth, crème aigrette et citron vert

Plat

Suprême de volaille façon basquaise et riz pilaf

Dessert

Ile flottante à la praline rose

