



Exemple de Menu pour vos Séminaires et Journées d'Etude

Menus à 30€ (formule classique) *Sélection du Sommelier en Accord Mets et Vins*

Menu N°1

Compressé de légumes confit et chèvre frais émulsion basilic

Pavé de cabillaud, Choux Farci au Minestrone de Légumes

Café gourmand

Menu N°2

*Tartare de Thon aux Aromates et Pignons de Pins Grillés Anchoïade d'Olives
Noires*

Cannette Laqué Aux Epices, Polenta de Fruits et Légumes Jus Réduit

Café gourmand

Menu N°3

Fenouil mariné au jambon et son gaspacho de betterave

Suprême de Pintade et ses Purées, Jus Façon Blanquette

Café gourmand

Menus à 35€ (formule Gastronomique)

Sélection du Sommelier en Accord Mets et Vins

Menu N°1

Pressé d'Aiguillette de Canard aux Légumes Vinaigre de Framboise

Osso Bucco de Lotte, Choux Chinois à l'Italienne

Nougat Glacé aux Fruits du Mendiant, Coulis d'Abricot

Café

Menu N°2

Feuilletée de Tomates Confites aux Herbes et Chèvre Frais

Parmentier de Canard et ses Patates Douces, Crumble au Parmesan

Tatin du Château, Emulsion de Vanille et Caramel au Beurre Salé

Café

Menu N°3

Velouté de Légumes du Moment en Chaud - Froid et ses Bonbons de Chèvre

Mignon et Poitrine de Porc, Purée de Céleri au Jus d'une Pipérade

Le Citron comme un Tiramisu

Café