



Menus Affaires

Printemps-Eté 2018

Menu A

Salade croquante terre & mer
Filet de dorade royale sauce vierge,
Mousseline d'asperge au parmesan & blé cuisiné
Charlottine aux poires

Menu B

Terrine de Saint-Jacques, tartare de tomates
Canon d'agneau à la sauge,
Grappe de tomates & céréales méditerranéennes
Sablé mangue panna cotta

Menu C

Saumon mariné à l'aneth
Osso bucco de veau, Polenta et julienne de légumes
Tartare de fraises et sa crème chantilly

Menu D

Melon & bresaola
Pavé de truite de mer sauce citronnée,
Piperade de poivrons & purée de vitelotte
Entremet chocolat cœur meringué

Menu E

Crumble de chèvre chaud
Suprême de volaille aux olives et tomates,
Tian de légumes & quenelle de pomme de terre à la truffe blanche d'été
Vacherin glacé

Menu F

Emietté de crabe & guacamole
Filet de Saint-pierre, sauce ciboulette,
Flan aux légumes du soleil et lentilles corail
Tatin d'abricots, glace au lait d'amande

Menu G

Duo de tomates à l'ancienne, billes de mozzarella
Filet de canette rôtie au thym & miel,
Courgettes cuisinées à la provençale & écrasé de patate douce
Brochette d'ananas caramélisé, sorbet passion

Menu H

Tatin de légumes
Dos de cabillaud et sa crème de curry,
Poêlée de légumes & riz vénéré
Crèmeux capuccino

Inclus dans nos menus: les boissons (1 bouteille 75cl de vin IGP pour 3 personnes, eaux minérales), le café

Menu unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et des restrictions alimentaires)