

MENUS AFFAIRES

Printemps-été 2021



Menu A

Terrine de St Jacques, tartare de tomates
Sauté de bœuf à la provençale,
Gratin de pomme de terre, tomate rôtie
Vacherin glacé et ses noisettes caramélisées



Menu E

Aumônière croustillante de gambas
Navarin d'agneau printanier,
Pommes vapeur
Tartare de fraises, crème chantilly, rocher coco

Menu B

Salade de légumes grillés, crevettes marinées
Suprême de volaille au piment d'Espelette,
Pomme Anna, fagot d'haricots verts
Panna cotta, coulis de fruits rouges

Menu F

Crumble d'aubergines et mimolette
Saumon au croûte d'herbes, beurre citronné,
Semoule de blé, julienne de légumes
Carpaccio d'ananas à la menthe fraîche, sorbet citron

Menu C

Melon & bresaola
Filet de dorade royale, sauce vierge,
Écrasé de pomme de terre
Fondant au chocolat, coulis passion

Menu G

Carpaccio de tomates et sa burrata
Dos de cabillaud, coulis de poivrons doux,
Riz basmati
Sablé citron meringué

Menu D

Rillettes aux deux saumons et son feuilleté,
Sauté de veau au citron,
Riz pilaf
Clafoutis aux griottes, glace au yaourt

Menu H

Tartare de concombre et son œuf poché
Filet de St Pierre, beurre nantais,
Purée de patate douce, poireaux frits
Tatin d'abricots, glace vanille

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)