

MENUS AFFAIRES

Printemps – Été



Menu A

Ravioles aux écrevisses et asperges vertes
Suprême de volaille au piment d'Espelette,
Pomme Anna et tomate rôtie
Clafoutis aux griottes, glace vanille

Menu B

Carpaccio de tomates et billes de mozzarella
Dos de cabillaud au beurre citronné et sa tombée d'épinards
Vacherin glacé

Menu C

Opéra de saumon
Sauté de bœuf à la méditerranéenne,
Pommes rôties et tian de légumes
Tartare de fraises, chantilly et rocher coco

Menu D

Salade de magret de canard fumé
Filet de dorade royale au beurre blanc,
Semoule de blé aux petits légumes
Panna cotta et son coulis de mangue



Menu E

Tartare de concombre et son œuf poché
Sauté de veau au citron et son riz pilaf
Tarte citron meringué

Menu F

Tatin aux deux tomates façon arlésienne
Pavé de saumon sauce vierge, poêlée de légumes
Fondant au chocolat, coulis exotique

Menu G

Chèvre chaud à la poire et son mesclun
Navarin d'agneau et ses légumes printaniers
Charlotte aux fruits rouges

Menu H

Salade de légumes grillés et crevettes marinées
Cuisse de canard confite sauce au miel,
Pommes grenailles et fagot d'haricots verts
Brochette d'ananas et sa glace yaourt

Inclus dans nos menus: Eaux minérales & café ou thé

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