

MENUS AFFAIRES

Automne



Menu A

Tatin aux 2 tomates, façon arlésienne
Suprême de volaille sauce forestière,
Gratin dauphinois et fagot de haricots verts
Cheesecake au caramel

Menu B

Salade de magret de canard fumé
Dos de cabillaud au beurre citronné et sa fondue de poireaux
Charlottine aux fruits rouges

Menu C

Ravioles aux champignons
Sauté de veau aux agrumes, riz basmati
Tartare de fruits et son sorbet citron

Menu D

Soufflé de fromage et son mesclun
Filet de dorade royale au beurre blanc,
Semoule de blé aux petits légumes
Brochette d'ananas et sa glace yaourt



Menu E

Opéra de saumon
Saute de bœuf, flan de butternut et tomate rôtie
Tarte citron meringuée

Menu F

Crumble d'aubergines
Pavé de saumon sauce vierge, poêlée de légumes
Panna cotta, coulis exotique

Menu G

Tartare de concombre et son œuf poché
Curry d'agneau, riz arlequin
Fondant au chocolat, crème anglaise

Menu H

Salade de légumes grillés et crevettes marinées
Cuisse de canard confite, pomme de terre sarladaise
Mousse au chocolat

Menus proposés dans nos forfaits « journée de travail » et « séminaire résidentiel »

Inclus dans nos menus: Eaux minérales & café ou thé