



Menu Séminaire

Merci de procéder à un choix unique pour l'ensemble des convives

Nos Entrées

Véritable œuf parfait, fondue de poireaux au cumin, bisque de langoustines

Tarte fine de poivrons et oignons confits, chantilly à l'aneth

Aumonière de sainte maure cendré et poire rôtie au miel

Carpaccio de haddock fumé, sauce vierge aux petits pois

Nos Plats

Pavé de lieu jaune en croute de citron yuzu, asperges vertes snackées et crème de choux fleur

Daurade royale, risotto aux petits pois et beurre blanc citronnelle

Magret de canard aux fruits rouges, tarte fine de légumes nouveaux glacés

Filet mignon de porc, crème de chorizo ibérique et purée de carottes jaune à la tonka

Nos Desserts

Panacotta au caramel et éclats de popcorn, tuile au carambar

Brioche façon pain perdu, pomme caramélisée et glace choco piment

Tartare de fruits de saison infusés au thé

Dôme framboise pavot et coulis de fruits rouges poivrés

Eaux minérales & vin à discrétion

Café & Thé

**Le Chef se réserve le droit de modification en fonction de la saison et des produits du marché*