

MENU SÉMINAIRE

Printemps-été 2020

valable à partir du 21 mars 2020

ENTRÉES

- Terrine de Poulet à l'Estragon, Sauce Ravigote
- Mi-cuit de Thon aux Graines de Sésame et Citron Vert, Focaccia aux Herbes de Provence et Caviar d'Aubergines
- Tartelette de Carottes des Sables et Fromage de Chèvre Frais, Pesto d'Epinars
- Déclinaison de Tomates et Basilic en Verrine
- Suggestion du Moment

PLATS

- Magret de Canard, Gastrique à la Framboise, Gratin de Pommes de Terre
- Paleron de Bœuf Wellington, Sauce aux Piments Doux, Tagliatelles au Beurre
- Effilochée de Lieu Noir, Sauce à l'Américaine, Fèves et Petits Pois en Mousseline
- Pavé de Saumon à la Plancha, Beurre Rouge à la Mondeuse, Croustillant de Riz aux Herbes Fraîches
- Suggestion du Moment

DESSERTS

- Poire Belle Hélène Revisitée en Verrine
- Jalousie aux Pommes, Glace Vanille et Sauce Caramel
- Entremet Miroir Fraise-Rhubarbe, Coulis de Fruits Rouges au Basilic
- Lingot Chocolat-Café, Chantilly au Grué de Cacao
- Terrine de Fruits Frais en Gelée de Fruits Rouges au Basilic
- Suggestion du Moment

