

SÉMINAIRES

• **Menu séminaire** •
(à titre indicatif)

Avocat cocktail aux crevettes
ou
Marbré de lapin aux échalotes rôties
ou
Salade fraîcheur de jambon de pays, avocat et pamplemousse
ou
Notre soupe de poisson
ou
Saumon fumé par nos soins

Rôti de caille farci aux pleurotes
ou
Pavé de cabillaud à la fine persillade
ou
Dos de saumon, sauce mousseline
ou
Tournedos de pintade, sauce au poivre
ou
Pavé de mulot noir au beurre de haricots verts

Feuillantine aux poires tièdes et son caramel
ou
Délice à la fraise au chocolat blanc
ou
Nougat glacé au coulis de fruits rouges
ou
Crème brûlée à la vanille bourbon
ou
Mousse au chocolat noir et ses mignardises

Afin de vous proposer une qualité maximale,
certains menus peuvent être modifiés par notre chef de cuisine
selon la saisonnalité des produits et les arrivages du marché.