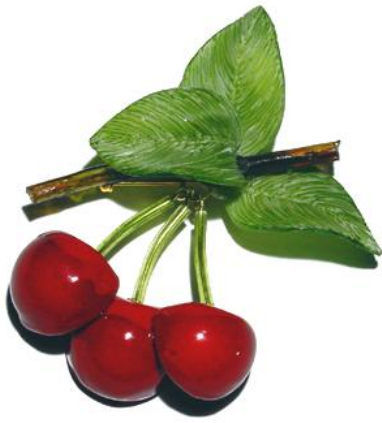


Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe.



Menu séminaire

« Quand revient le temps des cerises... »

Apéritif

Entrées, aux premiers rayons du soleil...

- Duo de thon et saumon marinés au citron vert et piment d'Espelette
- Tartine maison de St Jacques marinées tièdes, croquant de radis noirs au beurre salé sur son mesclun
- Chèvre chaud et sa verdure parsemée de myrtilles
- Saladier lyonnais : saucisson chaud, lardons frits, œuf poché et sa salade frisée
- Opéra de saumon atlantique et sa chantilly parfumée
- Salade landaise : gésier confit et petit poivron farci à la ricotte

ou

Entrées chaudes, pour la fraîcheur d'un soir...

- Croustade de ris de d'agneau à l'ancienne, croquante de saison
- Cassolette St Jacques et écrevisses façon crumble
- Cake provençal et son mesclun d'ail, cœur d'artichaut mariné au pistou

Poissons, entre rivière et mer

- Truite d'élevages raisonnés français, petits légumes de saison
- Dorade royale farcie, tartelette d'oignons confits
- Capitaine en papillote de feuille de bananier, riz « Pierre »

ou

Viandes, un œil sur les pâturages

- Palet de veau au Beaufort et giroldes, sa purée de Vitelottes, julienne de carottes au jus
- Pavé de selle d'agneau au jus de romarin, gratin dauphinois
- Côte de porc cuite en carré à la rhubarbe, polenta et tomates
- Suprême de poulet aux écrevisses, fondue d'épinards au beurre salé
- Pavé de rumsteck, petites pommes grenailles au miel
- Brochette de poulet marinée au citron, tarte tatin de légumes confits

Les douceurs de l'été

- Soufflé glacé Grand Marnier
- Moelleux au chocolat
- Baba au rhum chantilly et suprêmes d'agrumes
- Tarte fine à la poire, boule de glace vanille
- Café gourmand (café servi avec 3 petites frivolités sucrées)
- Cheese-cake et son coulis de fruits
- Crème brûlée à l'anis à la cassonade
- Crumble aux fruits rouges

Café, eau minérale, vin

