

# Menu Découverte

À partir de 10 personnes

## Entrées au choix :

- Mosaïque de Légumes grillés, bouquet de Mesclun aux anchois marinés  
Ou  
Cannellonis froids de Jambon cru et marmelade de Légumes, coulis de poivron  
Ou  
Soufflé aux deux Poissons, sur une petite salade, crème citronnée  
(froid ou chaud)  
Ou  
Effeillé de Saumon et pétale de Tomates confites, vinaigrette aux herbes  
Ou  
Salade de Poulet et Légumes croquants aux senteurs d'orient

## Plats au choix :

- Pavé de Saumon rôti, Endives braisées et jus de Poulet  
Ou  
Epaule d'Agneau confite, Polenta crémeuse, jus à la sauge  
Ou  
Pièce de Bœuf grillé, fricassée de Légumes à l'ancienne, jus corsé  
Ou  
Suprême de Poulet poêlé, aumônière et jus aux Champignons  
Ou  
Roulade de Poisson du marché au Céleri étuvé, émulsion citronnée  
(Merlan, Omble, Lieu jaune...)

## Desserts au choix :

- Fondant Chocolat et sa crème vanillée  
Ou  
Infusion de Fruits frais à la menthe  
Ou  
Tarte fine aux Pommes et cannelle  
Ou  
Iles flottantes caramélisées  
Ou  
Nougat glacé et son duo de coulis

Supplément Assiette de fromage

\*\*\*\*\*

### Formule

Entrée+Plat ou Plat+Dessert  
Un verre de Vin et café inclus

### Formule

Entrée + Plat + Dessert  
Eau minérale, vin & café inclus  
(sur la base d'une bouteille de vin pour 4 personnes)

Choix unique pour l'ensemble des participants

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française  
Taxes et service compris

séminaires

DINER

événements

DEJEUNER

groupes

