

## Entrées au choix :

Salade de Rouget façon escabèche

ou

Fagottinis au Jambon de parme, légumes croquants et tomates confites  
(servi tiède)

ou

Clafoutis de Gambas aux tomates Cherries

ou

Capuccino de Petits Pois, Lardons dorés, écume fumée

ou

Eventail de Magret séché et Gésiers confits sur un mesclun aux pignons

\*\*\*

## Plats au choix :

Magret de Canard en tournedos, pommes Macaire, jus de Xérès

ou

Filet mignon de Porc poêlé aux fruits frais, jus acidulé

ou

Filet de Daurade cuit à l'étuvée, confit de légumes de saison

ou

Pavé de Lieu jaune en croûte de pain d'épices et agrumes, fondue de fenouil

ou

Emincé de Bœuf rôti, sauce aux cinq baies

\*\*\*

Supplément Assiette de fromage

## Desserts au choix :

Velours Chocolat Caramel

ou

Poire rôti amandine, crème glacée caramel

ou

Pruneaux pochés dans un vin d'épices (doux) glace fromage blanc

ou

Mousseline mascarpone façon Tiramisu en verrine

ou

Entremet léger aux fruits exotiques

\*\*\*

Café

Eau Minérale et Vin inclus  
(sur la base d'une bouteille 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

