



Menu séminaire

Velouté Dubarry, jambon ibérique et trio de choux

Ou

Tiramisu Saumon et avocat

ou

Œufs pochés à l'Epoisse et pain d'épices

Ou

Jambon persillé du père Durdin, mesclun et crème de moutarde à l'ancienne

Suprême de poulet, crème forestière et duo d'écrasé

Ou

Confit de Bœuf au vin rouge, Orechiettes fraîches

Ou

Risotto de cabillaud à la crème de chorizo, carotte et basilic

Ou

Mi cuit de saumon, panais au poivre de Kampot, navet glacé et espuma aneth ail confit

Fondant chocolat et caramel beurre salé

Ou

Crumble de fraise, pêche et thym

Ou

Panna cotta de fruits rouges et son coulis de framboise

Ou

Tarte fine aux fruits de saison