



Déjeuner Jeudi 8 juin 2023 - 20 personnes


Proposition de menu


Les entrées

Velouté de courge muscade, bonbon de Ste Maure aux noix 


Rillettes de haddock, pickles d'oignons 

Saumon en gravlax, radis blanc et noir en rémoulade 

Salade d'aiguillettes de poulet au sel fumé 

Carpaccio de betterave rouge, comté vieux, graines torrifiées 


Les plats

Filet de bar, curry de légumes et patates douces 

Pavé de merlu sauce à l'orange, salsifis au vin blanc et carottes rôties 

Parmentier de cerf aux champignons, jus aux airelles 

Poitrine de porc confite, gâteau de pomme de terre 


Suprême de pintade, potimarron rôti aux clémentines et panais 

Les desserts

Tarte au chocolat et caramel au beurre salé 

Entremet au citron vert, mangue et coco 

Crumble aux pommes et hibiscus, crème fraîche vanillée 

Financier aux épices, compotée de poires aux fèves de Tonka 

Café gourmand 

Les vins blancs et les vins rouges seront sélectionnés par notre maître d'hôtel - Eaux de région micro filtrées plate et gazeuse
« AquaChiara » et café

Supplément de 5€ par personne : assiette de fromages et salade - Nous vous demandons d'établir un menu unique pour l'ensemble des participants

Si vous souhaitez le service de vins régionaux, il y a un supplément de 2€ sur le prix du menu