

MENU SEMINAIRE / REUNION

FORMULE A 50,00 €

APERITIF

Planteur, ti-punch, jus, soft,
mini canapés salés, accras de poisson

ENTREES

Le ptit'thon mi-cuit au vinaigre balsamique, vanille et citron vert
Velouté de giraumon aux fruits de mer en croûte feuilletée
Velouté de giraumon au lard en croûte feuilletée
Rillettes de poisson maison, soupe de concombre frais à la menthe

PLATS

Steak de thon mi-cuit, poêlée de légumes croquants,
mousseline d'ignames au curcuma
Cuisse de poulet local rôtie mariné à la vanille,
crumble de légumes frais, riz safrané
Pièce du boucher poêlée à la bière, duo de pomme de terre et igname à la
vanille, mignonette de légumes du potager, jus de viande thym et romarin

DESSERTS

La coupe « Parisienne », fruits frais boule glacée et rhum vieux
Douceur de poire liqueuse, crumble coco panko et sauce chocolat
Salade de fruits frais

BOISSONS COMPRISES

Eaux plates et pétillantes, vins, café

Tous nos tarifs sont affichés en TTC service compris (0102-3006/2020)
