

Menus groupes traditionnels 2017

**IMPORTANT : pour l'ensemble du groupe, merci d'effectuer :
1 choix d'entrée + 1 choix de plats + 1 choix de desserts**

Menu M

...

Crème de lentilles et huile de noix & croutons

ou

Nem de cabécou au miel

ou

Rillettes de saumon au citron vert et rouleau de concombre

...

Pavé de lard snacké au gingembre et soja, purée de carottes et oignons rôties

ou

Cocotte de bœuf, façon « bourguignon », rutabaga et navets glacés

ou

Filet de Merlu, purée de pommes de terre montée à l'huile d'olive et espuma aillée

...

Panna-cotta au chocolat noir et ananas confit à la vanille

ou

Mille-feuille tout caramel et glace confiture au lait

ou

Pommes rôties à la cannelle, pavlova et sorbet cassis

Compris :

- ¼ de vin
- 1 Café

En supplément :

- Apéritif : 3,50€
- Eau minérale : 3€
- Fromage : 4€

Menus groupes traditionnels 2017

**IMPORTANT : pour l'ensemble du groupe, merci d'effectuer :
1 choix d'entrée + 1 choix de plat + 1 choix de dessert**

Menu B

•••

Salade de gésiers d'oies confit maison

Ou

Chiffonnade de Serrano

Ou

Tomates et Mozzarella

•••

Sauté de canard aux figues

ou

Filet de saumon sauce à l'oseille

ou

Confit de canard

•••

Tarte tatin maison

ou

Fondant au chocolat

ou

Profiteroles

Compris :

- ¼ de vin
- 1 Café

En supplément :

- Apéritif : 1€ / personne
- Eau minérale : 2€/personne
- Fromage : 1€/personne

