



# Menu séminaire

## Entrées

Médailon de Saint-Jacques au Muscadet  
mayonnaise estragon

-  
Mesclun volaille laquée soja carottes

✓ Risotto aux perles du Japon légumes du  
moment

## Plats

Poule de Racan façon tajine légumes de  
région

-  
Saumon sauge et capres riz noir

-  
Joue de bœuf en 8h à la bière, gâteau  
carottes

✓ Tofu au miel de chez nous

## Desserts

Choco mango

-  
Galet Touraine Bretagne

-  
Fontainebleau fruits de saison

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des participants. N'hésitez pas à nous indiquer les contraintes ou allergies alimentaires.

Sans retour de votre part 8 jours avant votre arrivée, les menus seront composés au choix du chef.





# Menu prestige

## Entrées

Foie gras poêlé sur pain d'épice gel fruits rouges

-

Carpaccio de Saint-Jacques agrumes jus menthe

-

Filet de sole sauce crustacés condiment pignons de pain

-

✓ Brick mozzarella tomates confites basilic

## Plats

Veau aux deux champignons cognac herbes de Provence

-

Magret d'oie aux navets réduction d'orange

-

Cabillaud au Nori aneth sauce légumes anisés

-

Selle d'agneau épices marocaine abricots confits

## Desserts

Chocolat intense sous différentes textures

-

Le framboise vanille

-

Piña colada revisitée

Merci de faire un choix unique pour l'ensemble des participants. N'hésitez pas à nous indiquer les contraintes ou allergies alimentaires.

Sans retour de votre part 8 jours avant votre arrivée, les menus seront composés au choix du chef.

