

Menu séminaire



Entrées

Brochette de chapon en salade sauce soja sucrée

Sole gratinée au sabayon saveur yuzu

✓ Risotto au blé torréfié crémeux parmesan

Bruschetta au crabe mariné

Plats

Canard orange tandoori et légumes confits

Darne de saumon et riz sauce hollandaise

Bœuf à l'oignon et carottes, pommes sarladaise

✓ Samossa de tofu sauce au miel et pain

Desserts

Dôme fruits rouges

Tarte Tatin au cidre

Charlottine tiramisu

Poire 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.