

## Menu séminaires

Merci de bien vouloir faire un choix unique pour l'ensemble des participants  
*Please make only one choice for the entire group*

Gâteau de courgettes aux olives, Gaspacho glacé

Ou

Sablé parmesan, Méli-mélo de carottes au Raifort, Gros lardon laqué

Ou

Ratatouille au Balsamique, Saumon mariné au romarin

Ou

Carpaccio d'Aubrac, Tapenade, Roquette et copeaux de parmesan

Ou

Tartare de merlu, Lait de coco et citron vert, Sauce vierge aux amandes



Suprême de volaille des Landes en basse température, Mousseline de patates douces

Ou

Dos de lieu noir grillé, Polenta en bâtonnet croustillant

Ou

Poitrine de veau confite, Jambon cru, Jus court à la sauge

Ou

Filet de canette rôti, Clafouti de légumes, Pommes pailles

Ou

Tournedos de saumon au pesto de roquette, Tarte fine à la tomate



Pana cotta Bourbon, Confiture de lait à la fleur de sel

Ou

Tarte chocolat 70%, Sirop pur cacao, Crème foutée mascarpone

Ou

Parfait glacé au miel, Amandes caramélisées, Jus de fruits rouges

Ou

Nage de fruits de saison, Blanc manger, Crumble coco

Ou

Brioche façon pain perdu, Chantilly chocolat blanc fraise



**Boissons incluses** : 1 bouteille de vin pour 3 personnes, Eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé.  
*Drinks included: 1 bottle of wine for 3 people, still and sparkling mineral water, coffee or tea.*

**Pour agrémenter votre déjeuner nous vous offrons les options ci-dessous:**

*In accompaniment of your meal, we offer you more options:*

**Amuse-bouche** : + € 3 par personne

**Assiette de fromage** (*Cheese plate*) : + € 5 par personne

**Mignardises servies avec le café** (« *Mignardises* » served with the coffee) : + € 3 par personne

**Coupe de Champagne brut** (servie en apéritif ou avec le dessert) : + € 7 par personne

*(Glass of Champagne served as an aperitive or with the dessert)*

