

Menu Séminaire

« Les Saveurs Printanières »

Entrées froides ou Entrées chaudes

Tartare de saumon fumé à l'aneth

Mesclun de Sot l'y laisse de volaille confits aux pommes fruits

Aspic de melon au jambon (à partir de mai)

Charlotte saveur de crabe au coulis de creisson

Carpaccio de thon rouge au citron vert et poivre rose

Rouleau de Printemps farci au thon, effilochée de poivrons et soja

Les poissons du retour du marché selon arrivages

Montgolfière de l'océan au basilic et tomates fraîches

Roulé de perche et saumon à l'oseille

Tournedos d'Eglefin au lard fumé coulis de poireaux

Ou

Les viandes :

Suprême de pintadeau aux raisins frais

Sauté de veau aux abricots et citron

Filets Mignons rôtis à la crème d'échalotes

Brochette d'agneau aux cocos de Vendée

Tiramitsu ananas coco

Framboisier au chocolat

Zephyr aux 2 chocolats

Salade d'agrumes et sa tuile craquante

Vins (1 bouteille pour 3 pers) Eau minérale et Café

Un menu unique est à déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives