



MENU SÉMINAIRE DOMAINE

Saumon mariné, œuf poché et son caviar d'aubergine
Entremet aux crevettes marinées et sa mousse légère d'avocat,
pomme fruit

Salade Caesar, magret rôtis aux piments d'Espelette
Terrine de poisson aux légumes, tomates confites
Millefeuille de chèvre, tomates et basilic
Aubergines grillées, crème de mascarpone aux fines herbes
Melon au Jambon Serrano et au Porto

Pièce de bœuf du boucher sauce marchande,
tomates confites au Thym
Filet de Mahi Mahi, salsa d'ananas et tomates confites
Suprême de volaille esprit de chèvre, enrobé de poitrine fumée
Filet mignon de porc braisé, moutarde à l'ancienne
Filet de cabillaud au pain d'épices
Croustillant de canard confit et ses petit légumes croquants
Paupiette de veau braisée et sa poêlée de champignons sauvages
Filet de daurade verdurière, sauce cresson

Assiette de trois fromages (en supplément)

CARTE DES DESSERTS - AU CHOIX

Soupe glacée de fruits rouges
Fraises Romanoff
Entremet trois chocolats
Carpaccio d'ananas rôti, crème glacée Rhum raisin
Mi-cuit au chocolat et sa crème glacée
Salade de fruit frais de saison aromatisée
à la lavande et son sorbet
Framboisier
Dessert du jour

Les menus sont susceptibles de changer sans avis préalable en fonction des produits du marché. Vous pouvez également faire confiance à l'imagination du Chef pour l'élaboration de votre menu