



MENU SEMINAIRE
Carte Printemps/été

- Gaspacho andalou, crème de basilic, gressin jambon de pays
Ou Pan Bagnat de Daurade et Légumes Confit Pesto de Roquette
Ou Salsa Verde de Légumes Verts, Vinaigrette de Xérès, Copeaux de Foie Gras
Ou Carpaccio de Bœuf, Roquette, Parmesan, Pomme de Terre Huile des Baux
Ou Déclinaison autour de l'Asperge, Œuf Mollet
Ou Tartare de Saumon Sauce Herbettes et Mesclun
Ou Tronçon d'Aubergine Grillée, Brochette de Tomate et Mozzarella
Ou Compote de Lapin d'Été, Mesclun

- Filet de Rouget Rôti, Confit de Légumes Provençal, Vierge de Légume
Ou Magret de Canard aux Epices Douces, Boulgour et Fruits Secs
Ou Suprême de Pintade Lardée au Bacon, Tian de Légumes Jus au Thym
Ou Rouelle de Gigot d'Agneau, Légumes et Fruits Secs comme un Tajine
Ou Pavé de Saumon, Ecrasé de Pomme de Terre au Basilic, Vinaigrette de Tapenade
Ou Carré de Cabillaud, Rougail de Mangue, Légume Vert à la Menthe Fraîche

- Baba au Rhum Fruits Exotiques et Sorbet
Ou Charlotte aux Biscuits Rose de Reims et Fruits Rouges
Ou Tiramisu Classique
Ou Pot de Crème Chocolat, Tuile aux Amandes
Ou Sully Champagne Coulis de Fruits Rouges
Ou Crème Brûlée Vanille

Café

Supplément Fromage' à 1.95 euros par personne

- Brie Farci aux Herbes et ses quelques Feuilles aux Noix
Ou Camembert Farci aux Noisettes et ses quelques Feuilles aux Pignons de Pain
Ou Trilogie de Fromages et son Mesclun de Salade aux Noix
Ou Terrine de Chèvre Frais et ses quelques Feuilles

Menu unique à définir pour l'ensemble des convives