



MENU SEMINAIRE
Carte Automne/hiver

Compote de Lapin d'Hiver, Mesclun

- Ou** Soupe de Potimarron, Fourme d'Ambert, Lard Grillé
- Ou** Terrine de Canard au Poivre Vert, Confiture d'Oignons, Vinaigre Réduit
- Ou** Fricassé de Champignon, Rouget Snacké Coulis de Châtaigne
- Ou** Saumon Fumé, Crème de Mascarpone au Citron Confit, Blinis
- Ou** Salade de Lentilles, Magret Fumé, Copeaux de Foie Gras
- Ou** Tartare d'Espadon et Betterave, Coulis Rouge au Xérès

Pot au Feu en Cocotte, Moelle et Légumes

- Ou** Carré de Cabillaud, Sauce Chorizo, Ecrasé de Pomme de Terre
- Ou** Magret de Canard aux Airelles, Verrine de Purée de Céleri, Marron et Mini Poire
- Ou** Curry d'Agneau, Gratin Dauphinois
- Ou** Suprême de Volaille aux Morilles, Pâtes Fraîches
- Ou** Filet de Sandre au Vin Rouge, Poireaux, Riz Pilaf

Baba au Rhum Chocolat, Glace Cacao

- Ou** Charlotte aux Poires Caramel, Crème Anglaise
- Ou** Tiramisu Marron
- Ou** Charlotte
- Ou** Sully Champagne Coulis de Fruits Rouges
- Ou** Opéra, Crème Anglaise
- Ou** Crème Brûlée Pistache

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