

Menu séminaire Printemps 2023

AMUSE-BOUCHE

Entrées

Crème de petit pois, oeuf bio parfait et noisettes

ou

Clafouti de tomates cerises au chèvre frais

ou

Buratta, déclinaison de tomates anciennes confites

Plats

Quasi de Veau, légumes d'un osso buco, condiments gremolata

ou

Dos de Cabillaud, écrasé de pommes de terres aux herbes, sauce antiboise

ou

Suprême de Volaille, risotto, jus réduit à l'estragon

Desserts

Tarte Tatin et crème vanillée

ou

Cœur coulant au chocolat, chantilly maison

ou

Salade d'agrumes au miel romarin

VIN BLANC, VIN ROUGE, EAUX MINÉRALES, THÉ, CAFÉ