

Menus pour Séminaires
Dîners Restaurant « Au Sapin Doré »

Entrées

La Tarte aux Légumes sur son Coulis de Poivrons
La Salade de Confit de Canard Tiède
Le Saumon Fumé Maison et sa Crème de Raifort
Le Carpaccio de Bœuf
La Raviole aux Champignons et Epinards, Emulsion de Persil

Plats

Le Filet de Perche du Nil, Sauce Basilic, Riz
Le Suprême de Pintade, Sauce à la Crème
Le Carré d'Agneau Rôti, Sauce à la Menthe
Le Magret de Canard aux Echalotes, Sauce aux Fruits Rouges
Le Pavé de Biche, Sauce Diane, Galette de Pommes de Terre

(Tous les Plats sont accompagnés de Légumes)

L'Assiette de Trois Fromages

En Supplément (5.50 € par personne)

Desserts

L'Assortiment de Glaces ou Sorbets
Le Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise et sa Glace
La Corbeille Croustillante avec ses Fruits Frais et son Sorbet
La Tarte Tatin aux Fruits, Glace à la Vanille
Le Gratin de Fruits au Sabayon

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).
Nous devons connaître votre choix de menu (menu identique pour tout le groupe) de préférence la semaine
précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.

Vous pouvez laisser au chef l'inspiration du menu selon les produits frais de saison et vous laissez surprendre...