

Séminaires Automne 2017

Notre chef, Sébastien Cornelusse,
vous propose :

ENTRÉES

- Velouté aux scampis et au chorizo
- Dés de chipolata sautés à la mangue et aux poivrons
- Cuisses de grenouille à l'ail
- Crème de potiron et sa baguette

PLATS

- Brochette d'agneau et sa sauce au yaourt à la menthe, taboulé
- Légumes grillés au saumon et au chorizo, purée aux amandes
- Filet de porc sauce moutarde à l'ancienne, pomme de terre farcie à la ratatouille
- Tagliatelle à la dinde, poivrons et pesto

DESSERTS

- Ananas confit aux épices et sa glace à la vanille
- Fondant au chocolat blanc
- Pain perdu aux fruits de saison
- Gâteau à la crème de myrtille et à la menthe