

Séminaires automne 2019

Notre chef, Sébastien Cornelusse,
vous propose :

ENTRÉES

- Carpaccio de betterave rouge aux noisettes grillées, vinaigrette à l'huile de noix
- Ceviche de cabillaud au citron vert
- Salade de mâche au foie gras, à la mangue et au cidre
- Salade de roquette et ricotta parfumée au safran

PLATS

- Cabillaud, pistou de cresson, risotto aux olives et aux poivrons
- Pavé de biche, poires au lard, pommes grenaille
- Magret de canard rôti au miel et aux clémentines, épinards hachés
- Pavé de bœuf sauce au poivre, pommes pont-neuf, salade

DESSERTS

- Trifle pommes, noix et châtaignes
- Tiramisu au speculoos
- Flan normand aux pommes
- Fondant au chocolat