MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

Entrée

Velouté de butternut, crème légère et graines torréfiées

OU

Scampis à la crème d'ail

OU

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, balsamique

OU

Ravioles ricotta épinard, jus corsé

Plat

Suprême de volaille rôti, jus réduit au thym, fagot de haricots, écrasé de pommes de terre

OU

Poisson du jour, sauce citronnée aux herbes, légumes de saison, tagliatelle

OU

Burger de bœuf, poire chaude, fromage bleu, compotée d'oignons au balsamique, grenailles au four

OU

Pièce de veau braisé, purée de carottes jaunes, légumes d'hiver, pommes de terre vapeur

OU

Steak de cerf, chicons braisés, gratin dauphinois (sous réserve de disponibilité)

Dessert

Tiramisu aux pommes caramélisées et spéculoos

OU

Clafoutis aux poires, éclats de chocolat

OU

Panna cotta, coulis fruit de la passion

OU

Crêpe Suzette

Château de Courrière

Le choix du menu s'effectue pour l'ensemble du groupe. Merci de nous communiquer celui-ci dix jours avant votre séjour.
Nous pouvons tenir compte des régimes alimentaires spécifiques de vos participants s'ils nous sont annoncés lors du choix du menu.