MENU

notre chef Sébastien Cornélusse vous propose :

Entrée

Tartare de bœuf à la thaï

OU

Raviole au homard

OU

Croquette aux fromages

OU

Quiche au chèvre et au butternut

Plat

Saumon basse température, sauce au vin blanc, tagliatelle à l'encre de seiche, julienne de légumes

OU

Canard laqué au sirop d'érable, pommes duchesse, fagot de haricots

OU

Carbonnade de cerf, frites, poire aux airelles

OU

Bœuf grillé sauce chimichurri, polenta, chicon braisé

Dessert

Tiramisu aux pommes caramélisées et speculoos

OU

Crème brûlée à la fleur d'oranger

OU

Ile flottante

OU

Panna cotta au kaki

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.