

Propositions de  
Menus Groupe / Séminaire  
Choix d'un Menu UNQUE

25€ (Eaux minérales comprises)

Cocktail de Crevettes aux Agrumes

\*\*\*

Filet de Merlu Blanc, Ecrasée de Pommes de Terres

Ou

Médallions de Porc au Vin Rouge Façon Civet

\*\*\*

Strudel aux Pommes

30€ (Eaux minérales comprises)

Saumon Fumé

\*\*\*

Suprême de Volaille, Sauce Forestière,

Flan de Légumes de Saison

\*\*\*

Pomme Rôti Grand-mère,

Caramel de Lait

30€ (Eaux minérales comprises)

Rillettes de Thon Citron Vert

\*\*\*

Pavé de Saumon aux Agrumes,

Tian de Légumes

\*\*\*

Panna Cotta aux Fruits Exotiques

**35€ (Eaux minérales comprises)**

Ravioles de Royan, Crème de Beaufort

\*\*\*

Pavé de Saumon Cuit à l'Unilatéral, Gratin de Légumes

Ou

Rumsteck au Poivre Vert, Pomme Anna

\*\*\*

Tartelette Framboise, Coulis de Fruits Rouges

**50€ (Eaux minérales comprises)**

Foie Gras, Toasts et Chutney aux Figues

\*\*\*

Filet de Bœuf Marchand de Vin, Gratin Dauphinois

Ou

St Jacques au Nilly Prat, Légumes et Pointes d'Asperges

\*\*\*

Opéra Café Chocolat, Crème Anglaise infusé à la Menthe