



Menu conscripts

Pressé de bœuf au foie gras, méli-mélo de salade et vinaigrette de balsamique

Ou

Ballotine de Saint-Jacques, crème chantilly au citron, jeunes pousses d'épinards et vinaigre de mangue

Pavé de cabillaud en panure de graines, crème d'ail et jus de viande réduit.

Ou

Escalope de saumon sur fondant d'échalote et julienne de légumes.

Douceur glacée au pomme verte liqueur Manzana

Suprême de volaille moelleuse à la crème de cèpes

Ou

Filet de canard rôti sur la peau jus de fruits rouges

Pulpe de charlotte aux fines herbes

Fromage blanc à la crème d'Étrez

Ou

Fromage de France

Assiette de dessert

Framboisier, moelleux au chocolat et soupçon d'abricot

38€ HT / par pers

Dans le menu est inclus:

La vaisselle pour l'ensemble du repas.

Soupe à l'oignon, les croûtons et fromage

Personnel pour une durée de 6 heures ou (+ si repas pas fini)