



# Les Menus Affaires

## Automne-Hiver

### Menu A

Rillettes aux deux saumons et son feuilleté  
Cuisse de canard confite,  
pomme de terre sarladaise  
Nougat glacé, coulis de fruits rouges

### Menu B

Terrine de St jacques, tartare de tomates  
Sauté de bœuf glacé miel et moutarde,  
flan de champignon, endive braisée  
Tarte citron meringuée

### Menu C

Bloc de foie gras de canard et petite brioche  
Curry de cabillaud & gambas,  
riz basmati  
Tartare de fruits, rocher coco

### Menu D

Panier Noix St Jacques asperges vertes et son mesclun  
Sauté de veau aux olives,  
riz pilaf  
Panna cotta fruits rouges

### Menu E

Soufflé au fromage et sa mâche  
Filet d'Églefin au beurre blanc,  
fondue de poireaux, polenta  
Entremet chocolat, crème anglaise

### Menu F

Entremet nordique  
Suprême de volaille au cidre  
et ses deux pommes  
Dôme mangue, yuzu coulis fruit de la passion

### Menu G

Salade d'hiver aux magrets de canard fumé  
Filet de colin à la dieppoise,  
semoule de blé et julienne de légumes  
Tarte tatin aux pommes et sa crème

### Menu H

Tatin arlésienne aux deux tomates  
Pavé de saumon à l'oseille,  
riz aux amandes, flan de butternut  
Cheese cake au caramel

**Inclus dans nos menus:** les boissons (1 bouteille 75cl de vin IGP pour 3 personnes, eaux minérales), le café  
Menu unique pour l'ensemble des convives (à l'exception des allergies et des restrictions alimentaires)

