



Les Menus Affaires

Printemps-Eté 2019

Menu A

Carpaccio de tomates et sa mozzarella
Sauté de veau aux olives, polenta, julienne de légumes
Crèmeux capuccino

Menu B

Saumon mariné à l'aneth
Émincé de bœuf à la provençale, écrasé de pommes de terre
Tartare de fraises, rocher coco

Menu C

Melon & bresaola
Filet de dorade royale, sauce vierge, purée de vitelottes
Charlottine aux fruits rouges

Menu D

Terrine de St Jacques, tartare de tomates
Gigot d'agneau de 7 heures,
pommes grenailles et tomate à la provençale
Carpaccio d'ananas, sorbet passion

Menu E

Tatin de légumes et son mesclun
Pavé de Merlu et sa crème de curry
Riz amandes, tian de légumes
Tarte au citron meringuée, coulis de framboises

Menu F

Ravioles aux écrevisses, pointes d'asperges vertes
Suprême de volaille au piment d'Espelette
Pommes Anna, fagot haricots verts
Macaron chocolat cœur coulant, coulis de caramel

Menu G

Tartare d'avocats & crevettes
Dos de cabillaud rôti, coulis de poivron doux
Semoule de blé, grappe de tomates
Vacherin glacé

Menu H

Crumble d'aubergines et mimolette
Blanquette de la mer, riz pilaf
Tatin abricot, glace au lait d'amande

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)

