



Menu à 30 €

(minimum 20 personnes)

Entrées

Salade de raie aux tomates confites, tagliatelles de légumes de saison

ou

Millefeuille exotique aux crevettes bouquets et à l'ananas

ou

Pressé de lapereau aux herbes fraîches, petite salade croquante

ou

Fagots de magrets de canard fumés aux asperges et sa salade

ou

Feuillantine de saumon fumé, mousse d'avocat et de tomate et sa salade

Plats

Duo de brochettes de bœuf et de poulet et ses pommes de terre moutardées, sauce poivre

ou

Travers de porc à l'aigre douce et son jus, écrasé de pommes de terre – céleri

ou

Papillote de merlu au bois d'Inde (épice) et son beurre blanc, riz aux légumes de saison

ou

Filet mignon de porc juste fumé, grillé et ses petits pois à la française, sauce forestière

ou

Brochette de saumon frais grillé à l'oseille, jardinière de légumes

Assiette de fromages et sa salade

Desserts

Royal au chocolat et sa crème

ou

Tiramisu à la fraise

ou

Framboisier et son coulis

ou

Sablé aux pommes caramélisées (individuel)