



MENUS SEMINAIRES



Menu 1

Cœur de Romaine, saumon et agrumes

-

Sauté de veau provençale

Garniture du moment

-

Moelleux chocolat et sorbet framboise

Menu 2

Croustillant de saucisson chaud

-

Suprême de volaille poêlé chasseur

Garniture du moment

-

Ile flottante aux pralines, crème vanille

Menu 3

Tarte provençale

-

Dos de merlu à la Dugléré

Garniture du moment

-

Gratin de fruits frais (selon l'arrivage)