

Menu séminaire

APÉRITIFS

Kir et ses amuse-bouche

ENTRÉES

Terrine de poisson aux trois légumes

(Chiffonnade de salade, tranche de terrine de poisson, olives noires, et son coulis de tomate)

Feuilleté de chèvre à l'orange

(Vol au vent avec son chèvre frais cuit à cœur, sauce à l'orange)

Salade Landaise

(Chiffonnade de salade, quartiers de tomate, gésiers de volaille, magrets de canard fumé)

Salade Océane

(Chiffonnade de salade, moules, crevettes, miette de crabes, soja et tomate)

PLAT CHAUD

Confit de canard

Pavé de bœuf sauce marchand de vin

Mixed grill royal

Pavé de saumon au beurre blanc

Et leurs garnitures

FROMAGES

Assortiment de fromages

DESSERT

Fondant au chocolat

Tartelette Tatin et sa Chantilly

Gâteaux mangue/passion

Brochette de fruits exotique et son coulis.

BOISSONS

soft, eaux.

Vin Rouge Bordeaux et rosé.

café à discrétion