

Menu Séminaire

Apéritifs

Kir et ses amuse-bouche

Une Entrée au Choix

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

Un Plat au Choix

Saumon aux pointes d'asperges

Saumon fumé et saumon mariné, accompagnés d'asperges vertes, et sa crème

Pavé de bœuf sauce marchand de vin

Pavé de rumsteck sauce au vin rouge garni de pommes paillasson et tomates provençales

Mixed grill royal

*Agneau mariné, aile de poulet, bœuf sauté
Accompagnés de ses légumes grillé au pesto*

Pavé de saumon au beurre blanc

Pavé de saumon sauce beurre blanc garni d'une timbale de riz créole et pointe d'asperge

Un Dessert au Choix

Fondant au chocolat

Tartelette Tatin et sa Chantilly

Tartelette aux fruits

Salade de fruits saison (maison)

Boissons

Bordeaux rouge et blanc,
Softs et café à discrétion.

Prix par personne 32 €