

# 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 €