

Menus séminaire hiver 2008

ACACIA

Mesclun de salades au magret de canard fumé,
Cou d'oie farci et gésiers confits

Paleron de bœuf braisé, sauce Gribiche
sur sa compotée de chou vert et carotte

Le 100 % Espresso aux trois gourmandises
*Verrine de mascarpone au coulis des
fruits des bois*
Croustillant praliné
Salade de fruits exotiques frais

Eau de Perrier, Vittel
« rouge » de l'Engarran
Caprice de Colombelle

EPICEA

Velouté de carotte et Cheddar
Tartare d'asperges vertes et quenelle de chèvre frais
aux fines herbes et vinaigre balsamique

Souris d'agneau confite dite « 7 heures »
sur son lit de compotée d'oignons au vin rouge et à la mûre
Gratin de pomme de terre aux cèpes

Le 100 % Espresso aux trois gourmandises
« Gâteau » aux fruits exotiques
Sorbet de framboise
et Crème au chocolat Valrhona

Eau de Perrier, Vittel
« rouge » de l'Engarran
Caprice de Colombelle

Menus Événementiels

LEVEZOU

*La Foie Gras de canard Mi-cuit aux Raisins de Corinthe
et Compotée d'Oignons au Cassis*
Pain de Campagne toasté Et Verre du Coteaux du Layon

L'Éventail de Magret de Canard aux Épices
Moelleux de Courgettes
Reinette farcie aux Raisins blonds et Pomme Château Rôtie

Le Duo de Roquefort et Cabécou et ses Fruits secs

L'Assiette Gourmande

CARLADES

La Fricassée de Saint Jacques sur son lit de Compotée d'Endives
Velouté à la Fleur de Safran

L'Éventail de Carré d'Agneau trois côtes Persillées
Rôties à la Croûte d'Ail doux
Aligot et Tomate Rôtie et Farcie aux Légumes d'Automne ,

Le Duo de Roquefort et Cabécou et ses Fruits secs

L'Assiette Gourmande