

MENUS SEMINAIRE HIVER 2010-11

Boissons incluses

Tous nos menus sont accompagnés d'une bouteille pour 3 personnes des vins "Initiales Terres de L'Engarran" (rouge et blanc), issus de *l'agriculture raisonnée*, et d'une bouteille pour 3 personnes d'eau de Perrier et Vittel, Café.

*Menu bio: supplément de 2 € HT par personne

Nos suggestions

- Le fromage de Laguiole et Perail, mesclum de salade et pain aux noix : 4,50 € ht
- Le fromage de Roquefort et Ecyr de l'Aubrac, mesclum de salade et pain aux noix : 5,50 € ht
- Centre de table 360° by Flower : 23 € ht
- Impression des menus personnalisés : 2,50 € ht

TOUTAVEYRON G a t i s a u R o q u e f o r t
Sauté d'agneau et cocos au jus
ou
Pavé de bœuf de l'Aubrac aux champignons
des bois, truffade de pommes de terre
Le 100 % expresso aux 3 gourmandises
Fromage blanc à la crème de marron,
raisin noir, succès pralin

*** TOUTBIO** M o u l i n é d e l é g u m e s d u j o u r
P i c a t t a d e v e a u N o r m a n d ,
tagliatelles à la farine de blé complet
et spaghettis de légumes
Le 100 % expresso aux 3 gourmandises bio
Sorbet mangue, mandarine, mœlleux au chocolat

TOUTFISH E n t r e m e t d e l e n t i l l e s a u t a r t a r e d e p o i s s o n
C o u l i b i a c d e t r u i t e e t d e l i n g u e
aux épinards, flan de courgettes,
sauce beurre blanc
Le 100 % expresso aux 3 gourmandises
Macaron pistache, clémentine,
crème chocolat Valrhona

TOUTRADI C r è m e D u b a r r y , s o m m i t é s d e c h o u x - f l e u r s
B œ u f à l ' o r a n g e e t s o n p r e s s é
de pommes de terre maison
Le 100 % expresso aux 3 gourmandises
Macaron finger à la vanille, raisin blanc,
glace aux marrons glacés