

Nos Menus Séminaires
Du 01 Avril au 30 Septembre

☐ *Menu 1*

Carpaccio de maigre et légumes croquants

La poitrine de veau braisée, déclinaison de maïs, citron vert

Le fraisier revisité, sorbet fraise tagada

☐ *Menu 2*

Gaspacho de petits pois parfumé à la menthe, croustillant de coquillage

Poitrine de volaille de Challans, carotte, jus parfumé au gingembre

Nougat glacé de mon Grand Père

☐ *Menu 3*

Le Barbajuan déstructuré, jambon de Vendée et parmesan

Le Merlu cuit vapeur comme un aioli

Pavlova exotique, glace coco

☐ *Menu 4*

Tataki de bœuf au sésame, marinade de légumes et condiment acidulé

Le Filet de Dorade, cuit à l'unilatéral, caviar d'aubergines au citron confit, émulsion de pain brûlé

Finger chocolat-framboise, sorbet framboise berlingot

Nos Menus Séminaires
Du 01 Octobre au 31 Mars

☐ *Menu 1*

Gravelax de saumon à la betterave, Légumes croquants et crème citronnée

Poitrine de porc confite Champignons et jus corsé

Pomme au four Emulsion à la cannelle, crumble et glace vanille

☐ *Menu 2*

Crème de champignons, Mousseux de pop-corn, pied de porc

Dorade en peau d'algues Pickles de crosnes et rutabaga

Finger chocolat caramel Et glace biscuit

☐ *Menus 3*

Pressé de foie gras, Courge et noisette

Merlu rôti, Risotto de coquillage et jus fumé

Coing confit, Financier et glace réglisse

☐ *Menus 4*

Gambas en tempura Agrume et marinade de légumes

Magret de canard Salsifis et café

Profiterole au chocolat blanc Miel et glace nougat