

Nos Menus Séminaire

(menu unique pour l'ensemble des convives)



Menu I

Carpaccio de maigre et légumes croquants

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

•
Le fraisier revisité, sorbet fraise tagada

Menu II

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 III

Le Barbajuan déstructuré, jambon de Vendée et parmesan

•
Le Merlu cuit vapeur comme un aïoli

•
Pavlova exotique, glace coco



Menu IV

Tataki de boeuf 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

•
Finger chocolat-framboise, sorbet framboise berlingot



Nos Menus Séminaire

(menu unique pour l'ensemble des convives)



Menu I

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 II

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



Menu III

Pressé de foie gras, Courge et noisette

Merlu rôti, Risotto de coquillage et jus
fumé

Coing confit, Financier et glace réglisse



Menu IV

Gambas en tempura Agrume et marinade
de légumes

Magret de canard Salsifis et café

Profiterole au chocolat blanc Miel et glace
nougat

