

# NOS MENUS

- Hors forfait boisson -

## MENU JOURNÉE D'ETUDE

Choix identique pour l'ensemble des participants

Brandade façon Parmentier

**OU**

Soupe à l'oignon gratinée

**OU**

Pressé de courgettes grillées et fromage de chèvre frais aux herbes

\*\*\*

Suprême de volaille façon basquaise, Petit gratin dauphinois

**OU**

Filet de saumon en lasagne aux blettes

\*\*\*

Riz au lait à la vanille, Caramel chaud

**OU**

Crumble pommes et poires à la cannelle

## MENU COURS DE CUISINE

Choix identique pour l'ensemble des participants

*Entrées*

Escalope de Foie gras poêlé, condiment pomme cannelle

OU

Salade d'avocats et poulets, oranges sanguines et sauce crémeuse aux herbes

*Plats*

Tempura de crevettes et légumes, sauce menthe coriandre

OU

Selle d'Agneau rôti aux abricots secs et amandes/  
polenta et purée de pruneaux

*Desserts*

Mi-cuit au chocolat, Emulsion tiède miel et citron

OU

Brochette de bananes et mangues, jus à la vanille et au rhum

## MENUS DANS LE CADRE DE DÉJEUNER OU DÎNER PRIVATIF

Choix identique pour l'ensemble des participants

### Menu Plaisir 35€ ht

Soupe de topinambours et Maquereaux grillés

**OU**

Salade de haricots verts, vinaigrette à la noisette,  
Tomates confites et crostini de tapenade

**OU**

Œufs cocotte aux champignons, émulsion mascarpone et parmesan

\*\*\*

Volaille rôtie,

Purée de céleri et chips d'Artichaut, sauce porto

**OU**

Filet de saumon grillé, Poireaux fondants et beurre aux herbes

\*\*\*

Soupe de poire aux épices, Madeleines au miel

**OU**

Crème brûlée à la vanille

**OU**

Mi-cuit au chocolat, Glace vanille

\*\*\*

Mignardises & Café

### Menu Gourmand 45€ ht

Potage froid de concombre et aneth, Thon et sésame grillé

**OU**

Croustillant d'agneau aux herbes, Mesclun au balsamique

**OU**

Pièce de bœuf froide, Pickles acidulés, Des rattes en salade à la moutarde

\*\*\*

Magret de canard rôti au miel, Figues et navets glacés

**OU**

Filets de Rouget, Gnocchis aux Tomates confites, Jus pimenté

\*\*\*

Mi-cuit au chocolat/Glace vanille

**OU**

Blanc manger à la Cardamome, Des fruits poêlés

**OU**

Variations sur le thème de la Banane

\*\*\*

Mignardises & Café

## Menu Prestige 55€ ht

Langoustines en beignets à la Coriandre,  
Américaine comme un potage au lait de coco

**OU**

Foie gras de canard poêlé,  
Betteraves et châtaignes fondantes, Chutney à la Mangue

\*\*\*

Carré d'agneau au Romarin, Polenta crémeuse aux légumes d'hiver

**OU**

Faux Filet de Bœuf rôti, Pommes Maxim's et sauce Périgueux

**OU**

Nage de Lotte au safran, Asperges cuites et crues

\*\*\*

Crêpes soufflées au praliné

**OU**

Tarte tatin pommes et fruits secs/Yaourt acidulé

**OU**

Mi-cuit au chocolat/Glace vanille

\*\*\*

Mignardises & Café