

Prix TTC / personne :  
eau minérale, vin,  
café et thé inclus  
**47€**

*Suggestions de menu*

## Groupes & séminaires

### ENTRÉES

- Tataki de boeuf, déclinaison de radis daïkon, condiment cacahuète sésame
- Saumon gravlax, choux rouge poêlé, crème aneth
- Mosaïque d'asperge, crème aux herbes, jaune d'oeuf confit

### PLATS

- Ballotine de volaille farcie aux champignons et aux noix, sauce au poivre
- Poitrine de porc confit au ponzu et son jus
- Filet de dorade, sauce vierge
- Blanquette de veau

### GARNITURE

- Gratin Dauphinois
- Purée de céleri rave, poêlé de légumes
- Finger de polenta, cream cheese et fruits secs

### DESSERTS

- **Entremet Chocolat - Tonka** (*Biscuit cacao, Bavaroise chocolat, Croustillant praliné, Ecume Vanille, Streusel Cacao*)
- **La Ballerine Russe Anna Pavlova** (*Meringue croquante, Ganache montée Vanille, Gel de fruits, Fruits exotiques ou fruits rouges*)
- **Paris-Brest revisité** (*Pâte à chou craquelin crème allégée praliné noisette, praliné noisette pur, pécan caramélisées*)

**"choix de menu unique et garniture unique" à communiquer 15 jours avant l'événement ainsi qu'une liste nominative des restrictions alimentaires à prendre en compte**

Prix TTC / personne :  
eau minérale, vin,  
café et thé inclus  
**47€**

*Suggestions de menu*

## Groupes & séminaires

### ENTRÉES

- Tataki de boeuf, déclinaison de radis daïkon, condiment cacahuète sésame
- Mosaïque d'asperge, crème aux herbes, jaune d'oeuf confit
- Saumon gravlax, choux rouge poêlé, crème aneth

### PLATS

- Tagliatelle au curry rouge, légumes de nos maraichers
- Poitrine de cochon, purée de carotte, petit pois glacé, oignon grelot et son jus réduit
- Filet de bar, risotto à la betterave, crème citron

### DESSERTS

- **Mille et Une Feuilles venues de Bretagne** (*Feuilletage Caramélisé, Crémeux caramel, Caramel au beurre salé, Ganache montée Vanille, Gelée de cidre, Gel de cidre*)
- **La Ballerine Russe Anna Pavlova**  
(*Meringue croquante, Ganache montée Vanille, Gel de fruits, fruits exotiques ou fruits rouges*)
- **Rencontre entre la Poire, le Cacao et le Whisky**  
(*Streusel cacao, crémeux grué de cacao, Confit poire whisky, poires caramélisées, Tuile dentelle chocolat, gel whisky, réduction cacao-whisky (peut contenir de l'alcool)*)

**"choix de menu unique et garniture unique" à communiquer 15 jours avant l'événement ainsi qu'une liste nominative des restrictions alimentaires à prendre en compte**