

Menus Séminaires

Entrées

- * L'indémorable œuf meurette
- * Romaine craquante, accompagné de ses champignons de Paris, haricots vert et graines
- * Jambon persillé de Bourgogne et sa petite salade verte
- * Velouté de légumes oubliés
- * Salade lyonnaise, son œuf et ses lardons sautés

Plats

- * Dos de cabillaud et sa sauce au beurre blanc
- * Jambon grillé aux herbes de Provence
- * Suprême de poulet à la fleur de thym
- * Pavé de bœuf mariné cuit à la planche

Desserts

- * Nougat glacé et son petit coulis de fruits rouges
- * Salade de fruits frais, sorbet fruits de la passion
- * Tarte tatin et sa boule de glace vanille
- * Coulant tiède au chocolat et sa crème anglaise

* Sauces au choix :

- * Poivre vert
- * Roquefort
- * Béarnaise

* Garniture (2 au choix maximum) :

- * Pâtes
- * Riz
- * Carottes
- * Courgettes
- * Frites
- * Haricots vert