

Nos plats



Séminaires by BLUEGREEN

MENU DECOUVERTE À 31€ HT

En choix unique

Exemple de menu, proposition soumise à modifications

Les entrées

Gravlax de saumon aux herbes et chantilly citron vert.

Petit tartare de bœuf à la provençal, pommes gaufrettes.

Aumônière chèvre et gésiers, sur son mesclun de salade.

Les plats

Suprême de pintade rôti au thym, gratin dauphinois et mousseline de carottes.

Pavé de bœuf au jus, écrasé de charlottes à la noisette et son échalote confite.

Pavé de merlu de nos côtes, risotto crémeux aux asperges et parmesan.

Les desserts

Tartelette croustillante au chocolat et chantilly vanille.

Entremet aux saveurs Japonaises, yuzu et thé matcha.

Paris-Brest au praliné et coulis de framboise.

Café ou thé.

Eaux minérales (Vittel, San Pellegrino).

Vin de notre sélection (sur la base d'une bouteille pour 4).