

MENU TRAVAIL

Assuré par



AUTOMNE-HIVER 2017-2018

Présenté avec des photos de chaque plat

ATTENTION CES PHOTOS NE SONT PAS CONTRACTUELLES

DES MODIFICATIONS DE PRESENTATIONS PEUVENT INTERVENIR
SANS PREAVIS

Une entrée à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Ceuf en meurette, croustille aux graines





Salade de mâche, ravioles et oignons frits





Velouté de potimarron, crème de mascarpone et éclats de châtaignes grillés





Nage de fruits de mer et petits légumes en croûte





Mélange de jeunes pousses, avocat et crevettes





Bouchée à la Reine, sot l'y laisse de volaille et champignons



Un plat chaud à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Roulade de Plie aux épinards, Risotto à l'encre de seiche, sauce chorizo





Dos de saumon et poireaux étuvés, sauce au curry



Quenelle de truite fumée, girolles et safran, brocolis (à partir du 15-10)





Chou farci au canard et pommes vapeur





Emincé de bœuf aux champignons et gratin dauphinois





Tajine d'agneau aux fruits secs, polenta crémeuse





Dodine de volaille et cocotte de légumes d'hiver





Viennoise de veau et endives braisées



Un dessert à définir pour l'ensemble des convives parmi le choix suivant :

Eclair au chocolat noir





Traditionnel praliné, sauce cacao





Pyramide au citron et chocolat blanc, marmelade d'orange amère





Crème brûlée à la vanille





Ananas caramélisé, glace yaourt et rocher coco





Tarte Tatin aux pommes et crème fouettée





Tartelette spéculos, banane et chocolat





Assiette gourmande du moment

Assortiment de 3 mignardises



BOISSONS :

Eaux minérales

Côtes-du-Rhône

Blanc ou rouge en fonction du menu
1 bouteille pour 4 personnes

Café compris

Nous servirons à tous les convives le même menu