

MENU TRAVAIL

Assuré par



PRINTEMPS ETE 2017

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 :



Taboulé de quinoa et boulgour aux petits légumes croquants





Terrine de saumon, caviar d'aubergine et mozzarella





Salade Mesclun, œuf poché, Toast de chèvre chaud



Goujonnette de Carpe de la Dombes, sauce tartare





Tortilla aux poivrons, tartare de Tomate et Tapenade





Tagliatelles de légumes croquants, sauce aux herbes



Melon Charentais et Jambon poivré (à partir du 1^{er} juin au 15 septembre)



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



Aile de raie aux câpres, beurre noisette, pomme grenailles





Filet de dorade sébaste, ratatouille à la fleur de thym





Poulet façon basquaise, crique de pomme de terre





Agneau confit 7 heures, panisse et tomate grappe rôtie





Râble de lapin farci, sauce à la moutarde ancienne, taglioline verte

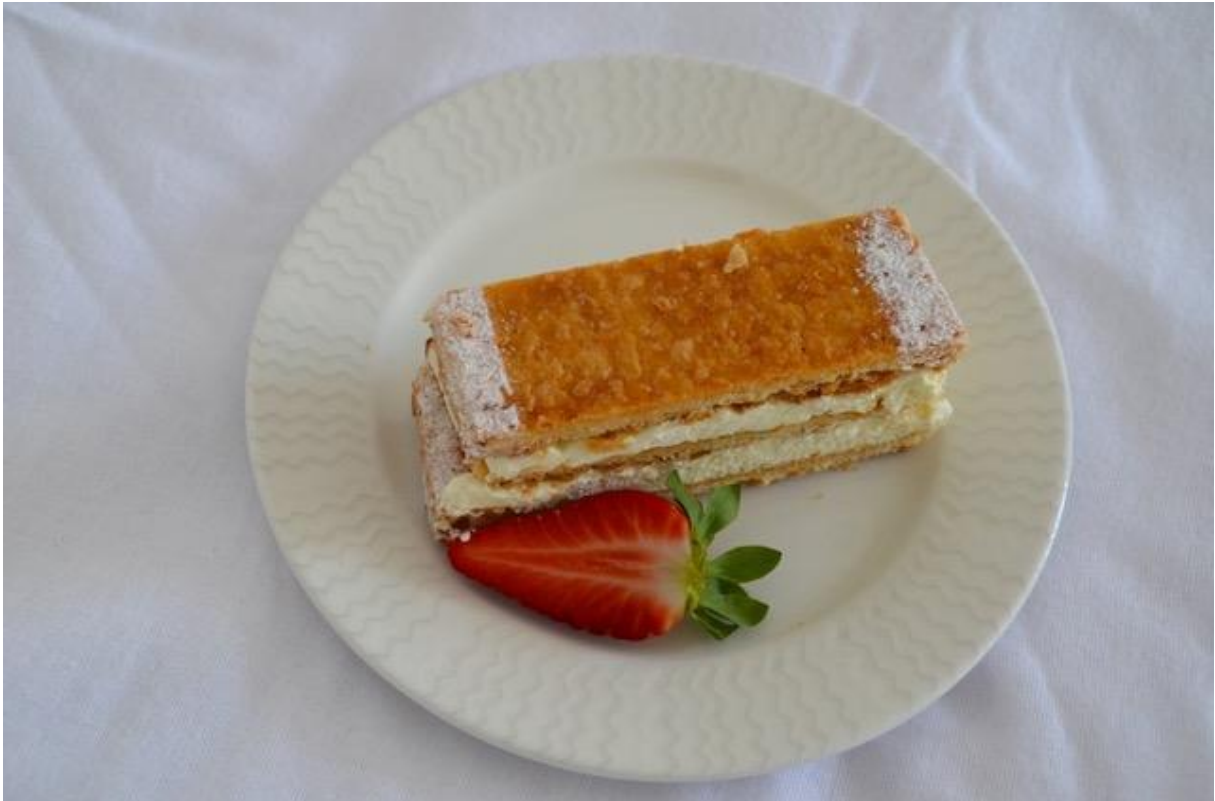




Quasi de veau en cuisson lente, jus court, risotto aux asperges vertes



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



Millefeuille à la vanille





Tarte aux fruits de saison





Entremet velouté chocolat, vanille, brownies





Profiteroles à la glace vanille, sauce chocolat





Financier moelleux à la rhubarbe, glace yaourt



Soupe de fraises et basilic, sablé au beurre





Nougat glacé aux fruits et miel, coulis de fruits rouges





BOISSONS :

Eaux minérales

Côtes-du-Rhône

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

Café compris

Nous servons à tous les convives le même menu