

# MENU SEMINAIRE

## Déjeuner

### Entrées

Crêpes farcies au bœuf égrené façon « Fajitas »  
Tatin de tomates et sa rosace de Jambon Serano  
Salade de chèvre chaud et lardons fumés  
Gratiné de raviole à la ricotta et épinard  
Rouleaux de printemps aux crevettes

### Plats

Mignon de porc, risotto aux asperges et fèves  
Suprême de poulet fermier et son aligot  
Filet de Julienne poché et sa purée de courgette  
Dos de Colin aux sésames et sa piperade  
Bœuf bourguignon et sa timbaline de riz basmati

### Desserts

Ile flottante  
Clafoutis de fruits de saison et son coulis  
Tarte au citron meringué  
Pain perdu et sa crème anglaise tiède  
Chou au praliné

*Prix: 25 €*

*Boissons : 2 €*

## Dîner

### Entrées

Tourte de volaille fermière aux pleurotes

Cake au saumon fumé et son émulsion chaude à l'aneth

Filet de rouget barbet sur sa tartine aux poivrons gratinés

Nage de fruits de mer au jus de crustacés luttés

Salade Gasconne

### Plats

Pavé de veau grillé, flan de carottes et pommes grenailles

Tournedos de magret de canard et son Parmentier de pomme de terre

Souris d'agneau braisé et son caviar d'aubergines

Pavé de Saumon en écaille de Chorizo

Pastilla de Rouget et son coulis d'algues

### Desserts

Tarte Tatin aux pommes et rhubarbe

Tarte aux figues

Sabayon de fruits frais de saison

Fondant au chocolat et ses éclats de marrons

Entremets mousse chocolat et cœur crème brûlée

*Prix : 28.50 €*

*Boissons : 2 €*