


MENU AFFAIRES

Entrée, Plat & Dessert
Eaux minérales et café

ENTRÉES

Petit Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi, Légumes Croquants

Involtini de Serrano au Fromage Frais

 Mille-Feuille Forestier, Crème de Champignons (végétarien)

Rillettes de Saumon au Raifort


PLATS

Curry de Crevettes au Lait de Coco, Ecrasé de Pommes de Terre, Petits Légumes

Retour de Pêche, Risotto aux Champignons, Sauce Vin Blanc à l'Estragon

Blanquette de Veau à l'Ancienne, Riz Basmati

Choucroute à la Bretonne (Andouille de Guémené, Poitrine de Porc de l'Argoat, Saucisse Bretonne)

 Risotto aux Champignons, Petits Légumes, Crème Forestière (végétarien)

DESSERTS

Cœur Coulant au Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Chantilly

Crème Brûlée au Chocolat Blanc

Ile Flottante

Ananas Rôti, Chantilly, Caramel aux Epices du Pâtissier

Menu unique pour l'ensemble du groupe

26,82 € HT

29,50 € TTC

