



## Menu gourmand automne 2018

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Rolls de courgette au chèvre frais et confit de figues, bouquet de mâche et vinaigrette aux agrumes
- › Saumon mariné sur pesto de roquette, julienne de légumes croquants à l'huile de noisette
- › Velouté de céleri et ses éclats de marron, brochette d'accras
  
- › Pavé de veau, sauce vin rouge, fine courgette aux légumes de saison
- › Filet de cabillaud, crème de panais, et fondue de poireaux
- › Filet de canette, jus au miel et compotée de choux façon choucroute
  
- › Brioche au camembert, miel et cumin, salade mêlée et fruits du mendiant
  
- › Eclair praliné, coulis de fruit de saison
- › Poire rôtie, sa tuile et Chantilly à la pistache
- › Tout chocolat

Vins : en fonction de votre menu (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

L'eau de Royaumont

Café

Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir,  
le service jusqu'à 16h en déjeuner, 23h en dîner. Au-delà, prévoir des heures supplémentaires.

### Location de salle

- |                          |         |
|--------------------------|---------|
| › galerie nord           | 800 €   |
| › cloître                | 1 500 € |
| › cuisines des moines    | 1 800 € |
| › réfectoire des convers | 2 200 € |
| › réfectoire des moines  | 2 500 € |

