



Menu de prestige automne 2018

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Céleri boule confit, saumon rôti et crème de carotte glacée

- > Tatin de foie gras pomme et pain d'épices, salade d'herbettes
- > Saint-Jacques aux baies roses, tarte fine aux pleurotes, rappé de légumes de saison
- > Emietté de tourteau, velouté de panais glacé, germes de betteraves rouges, tuile au parmesan
- > Paleron de veau confit, crème de foie gras, risotto à la carotte, fricassée de légumes verts
- > Filet de bœuf, jus court au vinaigre, purée à l'oignon et fricassée de champignons
- > Filet de dorade et petits légumes façon marinière, fenouil braisé

Sélection de fromages affinés de nos régions, salade mêlée

- > Chou Chantilly vanille et fruit de saison, caramel beurre salé Chantilly vanille
- > Coque de macaron vanille poire en gelée et ganache au sirop d'érable
- > Cheese-cake exotique, sablé citron vert

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

L'eau de Royaumont

Café et mignardises

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 € |

