



# Menu gourmand printemps 2020

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Soupe de concombre froide et son crumble au piment d'Espelette
- › Crème de petits pois, tartare de thon et salade d'herbette
- › Emietté de crabe aux agrumes et son pesto de menthe, Chantilly au citron
  
- › Pavé de veau rôti, jus au miel, jardinière de légumes nouveaux
- › Suprême de volaille, jus court à l'échalote, pommes de terre primeurs en persillade
- › Filet de daurade et petits légumes au bouillon épicé

Brie de Meaux et sa salade verte

- › Le tout chocolat (moelleux, crème anglaise au chocolat au lait et ganache chocolat noir)
- › Tartare mangue-ananas et dôme passion
- › Entremet fraise des bois et sa sauce au chocolat

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

L'eau de Royaumont

Café

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

