



Menu de prestige printemps 2020

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Crèmeux de carotte au carvi et saumon mariné

- › Purée de betterave au vinaigre de Xérès et Rolls de courgette au chèvre, condiment au cresson
- › Déclinaison de chou-fleur (purée, rôti, semoule) et émietté de tourteau à la mangue
- › Tartare de Saint-Jacques au fruit de la passion, crèmeux de petits pois et sa crème fouettée au curry

- › Filet de bœuf, jus vin rouge, fricassée d'asperges et petits pois aillés
- › Paleron de veau confit et risotto d'épeautre, tagliatelles de légumes, sauce au foie gras
- › Filet de bar et légumes rôtis, crème au chorizo

Sélection de fromages affinés de nos régions, salade et fruits du mendiant

- › Délicieux trois chocolats et sa crème anglaise anisée
- › Chou craquelin praliné et sa purée de fraise mentholée
- › Entremet passion et son tartare de fruit de saison

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

L'eau de Royaumont

Café et mignardises

Nappage, chandelles le soir, service jusqu'à 16h en déjeuner, 23h en dîner.

Au-delà, prévoir des heures supplémentaires.

