

... MENU SÉMINAIRE

ENTRÉE

Gaufre salée « Arlésienne », julienne de Bresaola et son bouquet de mâche

PLAT

Filet de saumon sauce vierge, écrasé de charlotte au cerfeuil

DESSERT

Bodega brownies, crème légère à la vanille, sauce au chocolat noir bio et éclats de nougat

... MENU RÉCEPTION

ENTRÉE

Cœur d'artichaut, foie gras poché au vin, miel et cannelle

PLAT

Filet de canette au shiitake, aux figues et patates douces

DESSERT

Dôme vanille, cœur passion

... MENU PRESTIGE

ENTRÉE

Velouté de châtaignes et noix de Saint-Jacques

PLAT

Agneau de sept heures, tajine de légumes au cumin

DESSERT

Caramélis