

MENU BANQUET

ENTRÉE :

ROULÉ DE SAUMON FUMÉ, ROQUETTE ET MICRO POUSSES DE LA JARDINIÈRE, AÏOLI AU CITRON, OIGNONS ROUGES MARINÉS, CAPRONS, CROUSTILLES DE BAGUETTES

POTAGE :

ST-DANIEL, VELOUTÉ DE POIVRONS ET POMMES DE TERRE DOUCE, CHANTILLY À L'ORANGE, BASILIC FRAIS ET PACANES RÔTIES

PLAT PRINCIPAL :

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ, PURÉES DE COURGE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE RÔTI AU GRAS DE CANARD, SALADE DE RACINE, SAUCE RAIFORT ET BACON

DOUCEUR MAISON :

LE SUAVÉ : CRÈME PRISE VANILLE BOURBON, CHANTILLY BASILIC FRAIS, TUILE SÉSAME ET MIEL, COMPOTÉE RHUBARBE POMME ET FRAISE, SABLÉ AU BEURRE, PETITS FRUITS DU MARCHÉ