

Menu séminaire Printemps 2023

Le restaurant du Montalembert...

AMUSE-BOUCHE

Entrées

Crème de petit pois, oeuf bio parfait et noisettes

ou

Tatin de légumes du soleil

ou

Buratta, caponata (ratatouille froide à la sicilienne)

Plats

Agneau confit parfumé à l'ail des ours, ratatouille

ou

Dos de Cabillaud, purée de pommes de terre ravigotes d'été

ou

Suprême de Volaille, risotto, jus réduit à l'estragon

Desserts

Pavlova aux fruits rouges

ou

Cœur coulant au chocolat, chantilly maison

ou

Salade d'agrumes au miel romarin

VIN BLANC, VIN ROUGE, EAUX MINÉRALES, THÉ, CAFÉ