

# Menu Séminaire à 45.00€

## Boissons comprises

*Asperges blanches de chez Mr Poupard en vinaigrette, jaune d'œuf confit au Xérès, feuille moutarde Wasabina*

*\*White asparagus from Mr Poupard with dressing egg yolk candied in Xeres, "wasabina" mustard leaf\**

**Ou/or**

*Raviole de langoustines au gingembre, crémeux de courgettes à la menthe bergamote*

*\*Scampis ravioli with ginger, cream of courgettes with mint and bergamot\**



*Dorade grise de pêche au pistou, fenouil braisé aux condiments chorizo, olives noires et piquillos*

*\*Grey seabream in pesto, braised fennel in condiment, chorizo, black olives and piquillos\**

**Ou/or**

*Agneau de France confit lentement, "harissa" de carottes, étuvée de petits pois aux oignons nouveaux*

*\*Slow cooked and candied French lamb, "harissa" of carrots, steamed green peas with spring onions\**



*Assiette de fromages affinés du maître fromager de Louzy*

*\*Matured cheese platter from the master cheese maker in Louzy\**

**Ou/or**

*Fraises de Varennes sur Loire façon Melba*

*\*Strawberries from Varennes sur Loire Melba style\**

**Ou/or**

*Banane au jus de groseille, glace gingembre et émulsion au chocolat noir*

*\*Banana in red berry juice, ginger ice cream and dark chocolate foam\**

**Menu 3 plats : 45.00€ par personne, Boissons comprises.**

**(Entrée – Plat – Fromage ou Dessert)**

**Le forfait boisson comprend : Deux verres de vins, ½ bouteille d'eau, les boissons chaudes**

*Menu 3 courses: 45.00€ per person, with drinks*

*Drinks package is: two glasses of local wine, half-bottle of water, hot-drinks*

**Choix de menu unique pour l'ensemble des convives // Single menu choice for all guests**

**Menu servi dans notre salle de restaurant // Salon privatif sur demande, en supplément.**