

## Menu Séminaires

### Entrées

Terrine de volaille fermière à la pistache, confit d'oignons doux

Tartelette de jeunes légumes de saison, magret fumé et vinaigrette de noisettes

Salade César au poulet tandoori et lard fumé croustillant

Carpaccio de daurade, pamplemousse et fruit de la passion

Risotto crémeux aux algues et petits encornets sautés aux épices douces

### Plats

Ballotine de volaille au chorizo et à la sauge, mousseline de panais et légumes du moment

Dos de maigre en cuisson douce, risotto de petit épeautre et butternut, pesto de roquette

Paleron de veau cuit en basse température, laqué au miel et soja, mousseline de patate douce et légumes du moment

Parmentier de canard et confit d'oignons rouges, purée d'Agathas à la sariette et mâche

Dos de cabillaud cuit vapeur, pesto d'amandes et coriandre, mousseline de pois chiches et jeunes légumes du moment

### Desserts

Panna Cotta à la fève de tonka, coulis fruits rouges et financier

Pomme rôtie à la vanille, crumble citron et mousse de châtaignes

Parfait glacé au kalamansi, croquant chocolat et sésame noir

Tartelette chocolat noir 65% et orange confite

Flan coco, coulis mangue et ananas rôti

ALLERGENES

