



Exemples de menus proposés dans le cadre de votre séminaire

Dîner dégustation

Amusette

Variation de quatre Foie gras présentés comme des sushis

Aile de Raie cuite doucement et servie sur un bouillon épicé au lait de coco et Cumbawa,
Tomate confite et poêlée de Légumes nouveaux

Noix de ris de veau au gingembre, Petits Oignons, Rhubarbe et radis roses

Fromages

Glace à la Rose en tulipe croustillante et pétales de Rose cristallisés

L'harmonie des Mets et des Vins

(Forfait boissons)

Sancerre « Les Echeneaux » 2007
Domaine Gitton Père et Fils
*

Santenay 2007
Domaine Stéphan Maroslavac-Treméau
*

Café

Déjeuner léger Bien-être et Saveurs

Rosace de Saint Jacques marinées
*

Brochettes de Cailles en Tandoori, Artichauts poivrades
Et pousses d'Épinard
*

Mangues et Ananas au Piment, Granité,
Crème légère au fromage blanc et au Citron vert

L'harmonie des Mets et du Vin

(Forfait boissons)

Michel Lorain Capucins 2007
Domaine du Clos Saint Jacques