



Menu séminaire 18 euros par personnes

Tartare de tomates à la coriandre, coulis de balsamique
et chips de jambon cru

ou

Croustillant de Saint Marcellin aux noix, jeunes pousses



Suprême de volaille cuit doucement, crémeux de pomme de terre, sauce
« Grand-Mère »

ou

Saumon rôti à l'ail, poêlée de panais, huile vierge



Pana cotta à la pistache, coulis de fruits rouges au poivre de Sichuan

ou

Entremet chocolat-caramel, gel passion et éclats de nougatine

Assiette de deux fromages affinés, mélange de graines et mesclun

(supplément de 3euros par personnes)

Service et boissons non compris, prix ttc