



Menu séminaire 26 euros par personne

Carpaccio de saumon mariné, mesclun et huile d'herbette

ou

Toast de shitakés en persillade, espuma à l'ail, noisettes grillées



Paleron de bœuf cuit en basse température, garniture à l'ancienne, jus beurré

ou

Aumonière de cabillaud aux petits légumes, sauce au Gris de Toul



Dôme chocolat au lait, cœur praliné, coulis exotique

ou

Pavlova aux fruits rouges, éclats de spéculos

Assiette de deux fromages affinés, mélange de graines et mesclun

(supplément de 3euros par personnes)

Service et boissons non compris, prix ttc