



Menu Séminaire

- Gratiné de crabe sur son émincé de choux
ou Assiette de saumon fumé sur toast
ou Cannelonis d'encornet et ratatouille
ou Salade de blinis et sarazin au sauté de pommes et andouille

- Carré d'agneau rôti au thym, pommes frites
ou Pavé de cabillaud à la Tome du Ménez Hom
ou Parmentier d'aile de raie
ou Brochette grillée de Magret au cidre

- Omelette Norvégienne flambée
(en salle par le chef) au rhum des tropiques
ou Crumble aux pommes, caramel au beurre salé
ou Gâteau au chocolat
ou Bavarois aux poires et fruits de la passion

*(Choix identique à nous communiquer pour l'ensemble des convives
ou possibilité de laisser la liberté au Chef de composer votre menu)*