

# MENU, JOURNÉE D'ÉTUDE

PRINTEMPS- ÉTÉ



## LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf au basilic, pain toasté et parmesan

Emincé de saumon d'Ecosse mariné à l'aneth, huile d'olive et citron vert

Taboulé de quinoa et artichauts, crème Philadelphia aux herbes

Cocktail de crevettes aux agrumes et spicy « mayo »

Filet de truite du mont de Lacaune à la plancha, polenta blanche et sauce vierge

Dos de Bar rôti au thym et laurier, riso au Chorizo et son émulsion

Filet de poulet snacké au Jambalaya, wok de légumes et coriandre

Filet de canette glacé au miel d'oranger, semoule aux raisins et pois chiche,  
jus à l'harissa

## LES PLATS

## LES DESSERTS

Douceur aux fruits rouges et mascarpone

L'entremet au citron meringué, réduction carotte-orange

Royal tout « Chocolat », Anglaise au gingembre

Nougat glacé aux pralines roses et abricot

Eau minérale et café  
(Poisson ou viande au choix)

Sur demande, nous préciser les régimes alimentaires et allergies (Végétarien, Végétalien, sans gluten...)