



SÉMINAIRES DE LA FORÊT D'ORIENT

MENU GROUPE

CHOIX DE MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE*

ENTRÉES

- Bruschetta de légumes de saison, grillés au chaource
 - Salade fraîcheur de saison (selon arrivage du marché)
 - Mousseline d'avocat aux crevettes sauvages, mariné thaï
 - Tartine de tartare de Truite de l'Aube, crème légère Granny Smith, jus corsé
-

PLATS

- Blanquette de veau revisitée, riz basmati et légumes de saison
 - Croustillant de bœuf braisé, pomme de terre grenailles tiède du Petit Fontenay
 - Parmentier de noix de joue de bœuf façon bourguignonne
 - Poisson du moment (arrivage du jour), risotto de petits légumes
-

DESSERTS

- Assiette de 3 fromages
- Pavlova au fruit du jour (selon arrivage du marché)
- Crème brûlée selon inspiration de saison
- Crémeux chocolat praliné tiède, crème à la Prunelle de Troyes

**Du lundi midi au vendredi midi.*