

MENUS SÉMINAIRE

Dès avant tout menu, possibilité de **dégustation de crus d'exception** et de Champagne dans ses caves du XIIème éclairées à la bougie ou dans le salon jaune.
Accompagnement suivant inspiration du chef. «Open-bar» 1 heure.

Formule « **Barbecue, buffet de salades** »

Sur un thème au choix : Italien, Suédois, Bourguignon - Fromage, dessert, café, thé -
Itinéraire des vins de Loire et de Bourgogne.

Menu Oriental

Kémia ou Mezzès - Tajines d'agneau aux pruneaux sauce m'Qualli ou Tajines de veau aux
citrons confits.

Brie de Meaux. - Pâtisseries Orientales ou Salade de fruits frais à la fleur d'oranger - Café,
Thé à la Menthe.

Vins : Gerrouane, Rasteau, Séguret, Cairanne

«**Méchoui des fils du désert**»

Agneau à la broche farci au riz, pois chiches, raisins de Corinthe, merguez, herbes... ou
Cochon à la broche farci au riz, oignons, lardons, champignons, herbes...

Salades diverses en accompagnement. - Fromages, Pâtisseries orientales ou Salade de
fruits

frais à la fleur d'oranger - Café, Thé à la menthe.

Vins : Gerrouane, Rasteau, Séguret, Cairanne

MENUS SÉMINAIRE (suite)

Dès avant tout menu, possibilité de **dégustation de crus d'exception** et de Champagne dans ses caves du XIIème éclairées à la bougie ou dans le salon jaune.
Accompagnement suivant inspiration du chef. «Open-bar» 1 heure.

Menu « Grand Condé »

Dîner

Tartare de saumon sauvage et sa crème à l'aneth relevé de graines germées, d'herbes champêtres, de coriandre et de fleurs de Bourrache

Ou

Foie gras maison servi sur pain d'épice ou Poilâne avec son confit d'oignons

Magret de canard fermier velouté lié au foie gras façon dame Laurence, gratin dauphinois à la crème et poêlé de cèpes, de bolets, de pleurotes et de shiitaké

Ou

Filet de bar de ligne « pleine mer » sur son fenouil braisé, accompagné de son écrasée de pomme de terre aux cèpes

Époisses au marc de Bourgogne, il est consacré en 1820 « roi des fromages » par Brillat-Savarin, avec sa confiture d'agrumes et chèvre frais cendré paillé : le Selles-Sur-Cher de saveur noisettée en pâte fondante avec sa confiture de figues et sirop d'Agave

Crème brûlée

Thé, café, infusion et leurs mignardises

Options :

Atelier Cocktail

Atelier Italien : Le fameux et authentique jambon de Parme, parmesan Reggiano et grappes de tomates cerises, melon et muscat

Atelier Foie Gras : foie gras de canard des Landes sur pain d'épice, Poilâne et brioche. Confits d'oignons, de figues et fleur de sel

Atelier des Tapenades : Pesto alla Genovese, anchoïades, thon aux câpres, tomates séchées, olives de Gaeta, courgettes grillées et autres saveurs méditerranéennes