

## SUGGESTIONS DE MENUS SÉMINAIRE EN FONCTION DES PRODUITS DE SAISON



## POUR VOS DÉJEUNERS

### PROPOSITION N°1

#### ENTRÉE

---

Tataki de bœuf Aubrac, émulsion d'herbes à l'huile de noix

#### PLAT

---

Filet de loup de Méditerranée, duo de courgettes rôties, sauce au Crémant de Limoux

#### DESSERT

---

Clémentine pochée aux épices douces, sorbet mandarine et streuzel aux noisettes

### PROPOSITION N°2

#### ENTRÉE

---

Œuf Bio cuit basse température, velouté de petit pois à l'huile de truffe Noix de St Jacques en sashimi, yuzu et herbes fraîches

#### PLAT

---

Seiche de méditerranée à la persillade, épinards à l'ail doux, émulsion à la verveine

#### DESSERT

---

Moelleux aux châtaignes, crème glacée aux graines de chia

En cas d'allergies ou de régimes alimentaires spécifiques, des plats alternatifs seront servis sur demande préalable.

Certains produits peuvent être indisponibles ou modifiés temporairement en fonction de la disponibilité chez nos fournisseurs.



DOMAINE  
St P IERRE de S ERJAC

## POUR VOS DÎNERS

### PROPOSITION N°1

#### ENTRÉE

---

Tartare de crevettes aux petits légumes et Saint-Jacques poêlées aux perles de yuzu

#### PLAT

---

Pavé de cerf aux sarments de vigne, polenta aux tomates sèches, câpres et jus corsé au chocolat Bio

#### DESSERT

---

Nougat glacé et craquant aux agrumes

### PROPOSITION N°2

#### ENTRÉE

---

Truite des Pyrénées façon gravlax, crème acidulée et écume de pomme de terre au Raifort doux

#### PLAT

---

Filet de bœuf rouge des près, purée de pomme de terre façon Joël Robuchon et asperges

#### DESSERT

---

Royal au chocolat de Saint Domingue 70 % de cacao et son croustillant praliné

En cas d'allergies ou de régimes alimentaires spécifiques, des plats alternatifs seront servis sur demande préalable.

Certains produits peuvent être indisponibles ou modifiés temporairement en fonction de la disponibilité chez nos fournisseurs.