



Château de Beauvois

Séminaire

Printemps-été 2019

(01 Avril 2019 – 31 Octobre 2019)

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

LES ENTREES

Marbré de lapin et foie gras aux asperges

Ou

Maki de saumon, crème mascarpone au citron confit

Ou

Pressé de légumes printaniers, sorbet poivrons

LES PLATS

Turban de daurade royale, brandade à la tapenade d'olives, coulis de poivrons

Ou

Dos de cabillaud, boulgour aux tomates séchées et mousseline de carottes au cumin,
crème de persil

Ou

Poitrine de volaille, flanqué aux herbes, écrasé de pommes de terre et asperges vertes, jus
infusé au gingembre

Ou

Filet de canette aux fines épices, crémeux de brocolis et légumes printaniers, pommes
grenailles

LES DESSERTS

Macaronade pistache aux fraises, sorbet balsamique

Ou

Verrine de crémeux guanaja, glace praliné et rose des sables, émulsion caramélia

Ou

Soupe de fruits rouges aux épices et vin de cassis, glace menthe et tuile aux graines de
courge et de lin

Menu à 38 € par personne, hors boissons

Supplément fromage sur demande, en supplément à 7€

Menu servi dans notre salle de restaurant

Salon privatif sur demande, en supplément à 150 € TTC