

DEJEUNER ET DÎNER DANS LES SALONS DU LAURENT

Alain Pégouret – Chef de Cuisine

Le choix des plats doit être le même pour tous les convives et déterminé
au minimum 48 heures à l'avance

FORFAIT à 140 €

TVA 5,5% et TVA 19,6 % sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur le H.T. inclus

comprenant :

APERITIF

Champagne Laurent blanc de blancs 2004,
Muscat d'Alsace 2008, Faller, Jurançon 2005, Whiskies,
Pineau des Charentes, jus de fruits et jus de tomates
accompagnés d'amuse-bouches

MENU

Marinière froide de jeunes légumes

ou

Anchois marinés, tomates "olivette" confites à l'infusion d'herbes aromatiques

ou

Foie gras de canard mi-cuit au porto et harmonieusement glacé à la mangue, gingembre et citron vert



Canon de lotte cuit au naturel et blondi par un beurre au Sarawak,
coulis poivré et jeunes carottes aux agrumes

ou

Osso bucco de veau confit aux saveurs de menthe et ananas, fine semoule façon taboulé

ou

Noix d'entrecôte rôtie au four, lasagne d'aubergines et cœur de sucrine



Sélection de fromages



Parfait au chocolat, sauce passion

ou

Verrine pamplemousse et Campari

ou

Mille-feuille aux fruits rouges



Café, mignardises et chocolats



VINS

Touraine Sauvignon 2009, Domaine de la Charmoise
et/ou

Château l'Isle Fort 2006 Bordeaux

EAU MINÉRALE

(Décoration florale habituelle comprise, menus personnalisés sur demande)

La composition des menus ainsi que les prix sont garantis pour une période de 15 jours
à compter de notre offre ; au delà, ils peuvent être modifiés sans préavis.