

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 120 €

TVA 7% 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, Lillet, Whiskies,
Pineau des Charentes, jus de fruits et jus de tomates

MENU

Emincé d'esturgeon fumé et de betteraves chioggia relevé par une marmelade de pomme granny
ou

Soupe de châtaignes, moelleux de foie gras et ailerons de volaille laqués en aigre doux
ou

Cracotte légère de pain grillé, chibouste au comté, vermicelle de viande des grisons,
condiments d'une vierge



Cabillaud rôti en croûte épicée, semoule au citron et à la coriandre en médaillon d'aubergine
ou

Dos d'espadon mi-cuit, brochette caramélisée de céleri rave et de fruits secs, jus corsé au soja
ou

Paleron de bœuf façon tournedos braisé au vin rouge, gratin de macaroni



Assortiment de glaces et sorbets

ou

Nage d'ananas au combawa, sorbet Pina Colada

ou

Superposition de chocolat et d'orange



Café, mignardises et chocolats



VINS :

Domaine des Granges de Mirabel « Viognier » 2010, M. Chapoutier
et/ou

Plaisir de Siaurac 2008, Lalande de Pomerol

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.