

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 5,5% et TVA 19,6 % sur les boissons alcoolisées, service 15 % sur le H.T. inclus  
(10 personnes minimum, du lundi au vendredi)

comprenant :

**APERITIF**

Champagne Laurent blanc de blancs 2000,  
Muscat d'Alsace 2008, Faller, Jurançon 2005, Whiskies,  
Pineau des Charentes, jus de fruits et jus de tomates

**MENU**

Caviar d'artichauts bretons, cœur en vinaigrette

ou

Rillettes de merlan aux aromates, coulis de tomates à l'infusion de basilic

ou

Aiguillettes de bœuf compoté, gelée de carottes au cumin et crème de céleri



Filet de rascasse , courgettes et tagliatelles relevées aux amandes et au curry

ou

Filet de daurade grillé aux graines de fenouil, pommes de terre et olivettes écrasées à l'huile d'olive

ou

Souris d'agneau mitonnée aux épices raz-el-hanout, fregola sarda aux raisins et citron confit



Corolle de sorbets aux fruits de saison

ou

Baba aux fruits rouges rafraîchis à la menthe

ou

Parfait au chocolat, cœur framboise



Café, mignardises et chocolats



**VINS :**

Château Dubois Challon « Fleur Amandine » blanc, 2008 Bordeaux  
et/ou

Plaisir de Siaurac 2007, 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.