



Déjeuner et dîner dans les salons PRUNIER

Eric Coisel – Chef de cuisine

Forfait à 98 € TTC par personnes

TVA 10% et 20% sur les boissons alcoolisées

Octobre 2017

APÉRITIF

(Durée et consommation libre)

Champagne Caviar House Brut (par Lombard & Cie) ou jus de fruits à l'apéritif

MENU

(Choisir une entrée, un plat et un dessert pour former un repas unique pour l'ensemble des convives)

Assiette Gourmande de saumon Balik

ou

Velouté de lentilles à la cannelle et chair de crabe

ou

Sashimi de mullet à la poutargue

Blanc de cabillaud cuit à la vapeur aux coques et thym

ou

Blanc de Saint-Pierre aux aubergines de Sicile à la menthe et basilic

ou

Filet de daurade purée de potiron parfumé à l'orange, sauce au romarin

Gâteau bavarois aux fruits de la passion, coulis de mangue

ou

Poire pochée, fine génoise, sabayon froid à la poire Williams

ou

Petits pots de crème "Emile Prunier"

Café, thé, mignardises

EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES

(Servies à discrétion)

VINS

(Servis à discrétion)

Chablis Vieilles Vignes Pascal Bouchard 2014

et

Coteaux Bourguignons Domaine Pierre Gelin 2015