

## **Proposition de menu Printemps-Eté 2020**

*Pour cette saison, Cédric BOISSART, notre Chef de Cuisine, vous propose :*

### **Entrées**

Médaille de crevettes aux fines herbes et vinaigrette à l'orange  
Truite en gravlax, crème de raifort et vinaigrette au citron  
Salade César  
Œufs en cocotte, velouté aux herbes et pain croustillant  
Gaspacho de courge, crumble au curry  
Entrée du Chef



### **Plats**

Cœur de rumsteck des Hauts De France, écrasé de pomme de terre et oignons confits  
Cuisse de volaille à la citronnelle, fricassée de légumes de saison  
Quenelle du pêcheur, julienne de légumes et sauce Nantua  
Filet de Dorade Royale, chou-fleur rôti en persillade  
Risotto crémeux, petit pois et croustillant de Tomme  
Plat du Chef



### **Fromages : en supplément**

Duo de fromages et mesclun : **Suppl. 6€ HT / pers.**  
Planche de 3 fromages à partager : **Suppl. 64€ HT pour 8 pers.**



### **Desserts**

Caramel croustillant, crémeux au beurre salé  
Riz au lait, zestes d'agrumes  
Moelleux au chocolat, coulis de griotte  
Salade de fruits, fromage blanc aux zestes de citron  
Tarte fine aux pommes et son sorbet  
Dessert du Chef

**Notre Maître d'hôtel harmonisera les vins en fonction du choix de votre menu.**

**Vin : 1 bouteille pour 3 ; Eau : 1 bouteille pour 2. Bouteille supplémentaire hors forfait : 22.50€ HT, soit 27€ TTC.**

**Le menu doit être composé à l'identique pour l'ensemble des convives.**

**(Validité du 01/06/2020 au 04/10/2020)**

**SEMINAIRES – RECEPTIONS – REPAS D'AFFAIRES – REMISE EN FORME – WEEK ENDS DETENTE**

CHEMIN DU CHATEAU DE LA TOUR – 60270 CHANTILLY – GOUVIEUX

Tél. : 03 44 62 38 38 - site internet : [www.lechateaudelatour.fr](http://www.lechateaudelatour.fr)

SAS AU CAPITAL DE 383 586 € - RC 379 815 301 – APE 5610A – SIRET 379 815 301 00013 N° Intracommunautaire FR 10 379 815 301 00013