

Proposition de menu Automne 2020

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

Entrées

Rilette de saumon au lait de coco, pain toasté
Œufs en cocotte, oignons caramélisés
Velouté de Saison et son crumble
Salade du moment
Méli-mélo d'écrevisses aux agrumes
Entrée du Chef



Plats

Paleron de bœuf braisé, carotte à la coriandre au gingembre
Pithiviers de volaille et légumes de saison
Filet de canette rôti, à l'orange, suprême de panais
Croustillant de Julienne, wok de légumes, sauce vierge
Truite saumoné rôtie, riz créole et coulis tomate
Risotto de riz vénéré forestier au vieux comté
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

Tiramisu à la fève de tonka
Poire rôtie au poivre long et glace au yaourt
Moelleux au chocolat, coulis au pralin
Salade de fruits à la verveine
Tarte au citron et meringue croustillante
Dessert du Chef

Boissons :

Déjeuner : eaux minérales, cafés
Dîner : eaux minérales, vins et cafés

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

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 05/10/2020 au 31/12/2020)**

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
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