

## **MENU TABLE D'HÔTE - BANQUET**

POTAGE DU MOMENT  
*SOUP OF THE DAY*

\*

SALADE JARDINIÈRE  
*CHEF'S SALAD*

\*

SUPRÊME DE VOLAILLE, COMPOTE DE POIVRONS GRILLÉS ET TOMTES SÉCHÉES, FROMAGE DE CHÈVRE,  
RIZ JASMIN À LA CORIANDRE FRAÎCHE PARFUMÉ AUX AGRUMES ET LÉGUMES DU MOMENT  
*GRILLED CHICKEN WITH A ROASTED RED PEPPER AND SUN DRIED TOMATOES COMPOTE, GOAT CHEESE, JASMIN RICE AND VEGETABLES*

*OU*

CONFIT DE CANARD MAISON, COMPOTE DE BLEUETS, PATATES ET LÉGUMES DU MOMENT  
*HOUSE MADE DUCK CONFIT, BLUEBERRY COMPOTE, POTATOS AND VEGETABLES*

*OU*

PAVÉ DE SAUMON ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DU MOMENT, RIZ JASMIN À LA CORIANDRE ET SAUCE  
TARTARE MAISON  
*SALMON FILET WITH SAUTÉED VEGETABLES, CILANTRO RICE AND HOMEMAIDE TARTAR*

\*

DESSERT DU CHEF  
*CHEF'S DESSERT*

*MENU POUR ENFANT MOINS DE 12 ANS - DISPONIBLE SUR DEMANDE*  
*MENU FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS - ON DEMAND*