Grand Hôtel d'Orléans
Hôtel *** & Restaurant - Séminaires

Menu Saveurs

44,00 €

Entrées

Sauté d'escargots aux petits pois, lait de coco au curry vert
Marbré de foie gras au haddock fumé, pommes acidulée craquante

Plats

Maki de lotte pochée, enrobé d'algue de nori laquée au beurre de soja à l'ail
Du veau à l'agneau (accompagnement et sauce suivant les cheffes)

Desserts

Pavlova, chantilly mascarpone, fruits de saison et glace
Entremet gourmand de la cheffe