



Exemple de Menu dîner séminaire

Amuse Bouche Impromptue

Les Entrées

Tartare de Bœuf Revisité par le Chef, Purée de Patates Douces
ou
Poêlée d'Escargots au Porto et sa Brioche Maison
ou
Velouté de Topinambours au Curry, Aromates et Chantilly Épicée
ou
Bouillon d'Étrilles au Gingembre et Pétoncles
ou
Tartare de Saumon aux Herbes, Caramel de Vinaigre
ou
Ballottine de Foie Gras, Mesclun de Salade et Caramel de Vinaigre
ou
Tarte de Légumes de Saison et Crème Légère, Quelques Amandes et Pesto

Les Plats

Dos de Cabillaud Rôti, Crémeux à l'Ail et Pommes de Terre Écrasées
ou
Dos de Saumon Poêlé, Embeurrée de Choux Vert et Magret Fumé, Crème de Chorizo
ou
Suprême de Pintade et son Caviar d'Aubergines, Crème de Champignons
ou
Émincé de Mignon de Porc aux Endives Caramélisées, Julienne de Poireaux Frits
ou
Filet de Daurade cuit sous le Feu, Ratatouille de Légumes crus et Jus Acidulé à l'Orange
ou
Magret de Canard Poêlé aux Pleurotes, Réduction de Vin Rouge et son Confit
ou
Le Grignotage du Végétarien

Les Desserts

Crème Brûlée au Praliné, Croquant aux Amandes
ou
Tartelette Caramel aux Fruits Secs, Sorbet Impromptu
ou
Poire Rôtie au Miel et Sucre Muscovado, Crème Glacée à la Vanille
ou
Parfait Glacé au Spéculoos, Sauce au Chocolat
ou
La Douceur du Pâtissier au Chocolat

Château de Mazan
Place Napoléon - 84380 MAZAN
Tel : +33 (0) 4 90 69 62 61 - Fax : +33 (0) 4 90 69 76 62
eMail : reservation@chateaudemazan.com