

MENU JTS 2017

- Une Coupe de Crémant ou Jus de fruits, accompagné de feuilletés salés

Entrée

Ceviche de saumon, condiment d'aromates citronné

Ou

Terrine de lapin au thym, râpé de courgettes et oignonade

Ou

Gazpacho vert, accras de cabillaud à la pomme et au curry

Plat

Espadon à la plancha, Vichyssoise d'asperges blanches au chorizo et à l'aneth

Ou

Roulade confite de poitrine au foin, sauce groseille, purée miette au sel fumé

Ou

Tartare de bœuf Aubrac au couteau, condiments et frites maison

Dessert

Pastis aux abricots rôtis, émulsion d'amandes

Ou

Pêche pochée au cumin, citron, réglisse et romarin, sur lit de meringue

Ou

Coupe de glaces et de sorbets

- Café ou thé

- 1/3 eau minérale

- 1/4 btle de vin

Le prix est de **43 euros par personne. La réservation et le paiement à réaliser avant le 21 août pour 12h.**

Le repas se déroulera au restaurant **La Porte Bellon** (51 Rue Bellon - 60300 Senlis)

REGIME ALIMENTAIRE : N'hésitez pas à nous informer des éventuelles restrictions alimentaires vous concernant. Un Menu adapté sera proposé.

