

**Seminar menus**  
**(From October 1st 2005 to April 1st 2006)**

*The same menu for all guest  
1 bottle of wine for 4 persons. Mineral water & coffee included  
Cheese served only for diner*

**Menu n°1**

*Filet de saumon façon gougeonette servi tiède, petite salade à la crème de ciboulette  
Roasted slices fillets of salmon on a green salad and chives cream*



*Filet mignon de porc, réduction balsamique, poêlé de soja et son tian de légumes  
Small pork fillet; soya bean & mediterranean vegetables*



*Coupe de poire façon Belle Hélène  
Pear « Belle Hélène » : vanilla icecream, poached pear and warm chocolate sauce*

**Menu n°2**

*Gourmandise de pomme et crabe servie façon tartare  
A Mixed salad of apple, beet and crab layers arrange*



*Filet de pintadeau farci, parmentière de pommes de terre et son jus corsé  
Stuffed of young guinea fowl fillet, potatoes and spicy meat juice*



*Salade d'ananas et litchi, sirop de soho et glace coco  
Fresh pineapple & litchi, Soho syrup & coconut icecream*

**Menu n°3**

*Tranche de pâté croûte Richelieu à la mousse de canard, petite salade à l'huile de noix*

*Sliced pastry paté with a duck mousse & green walnut oil salad*



*Belle quenelle de brochet servie soufflée, coulis de homard et son croustillant de riz sauvage*

*Puffed mousse of pike, lobster sauce and wild rice*



*Entremet Tiramisu et sa crème café*

*Tiramisu & coffee custard*

**Menu n°4**

*Terrine de pintade au poivre vert et sa confiture d'oignon et bouquet de salade  
Guinea fowl potted, green pepper, stewed onion and green salad*



*Filet de grenadier rôti beurre blanc citronné, épinards en branches et tagliatelles de légume  
Roasted fish Grenadier fillet, light white lemon butter, spinach & slices mixed vegetables*

*Tarte Tatin servie tiède, boule de glace vanille et crème fraîche*

*Warm apple tart « Tatin » served with vanilla icecream & fresh cream*

**Menu n°5**

*Tartine de feta façon bruchetta*

*Tomatoes, feta, basil and thick anchovy paste on a toasted bread*



*Cuisse de lapin aux aromates, tagliatelles fraîches  
Rabbit leg with herbs, fresh tagliatelles*



*Croquant de chocolat et crème légère, coulis de passion et tuile coco*

*Crisp of chocolate, light custard, passion fruit coulis & coconut biscuit*

## **Tradition**

**Supplément de 10 € par personne**  
**Extra charge of 10 €/person**

*Salade gourmande de légumes au pistou  
et saumon à l'aneth*

*Mixed salad with vegetables, basil and thin  
marinated salmon fillet*



*Contre-filet rôti sauce vigneronne,  
pommes Darphin et pois gourmands*

*Roasted beef sirloin, red wine sauce, potatoes  
and sugar peas*



*Assiette de fromages affinés  
Plate of french cheese*



*Délice de nougatine et griottes  
Bitter cherry mousse*

*2004 Bourgogne blanc H. Mugnier (1 bouteille pour 4)  
2003 Syrah Laurent Miguel (1 bouteille pour 3)*

## **Gourmet**

**Supplément de 19 € par personne**  
**Extra charge of 19 €/person**

*Foie gras de canard au porto et toasts chauds  
Foie gras & toasted bread*



*Croustillant de gambas,  
beurre acidulé à l'anis badiane  
Crispy filo pastry stuffed with gambas & sliced  
vegetables, star anise & lemon cream*



*Assiette de fromages affinés  
Plate of french cheese*



*Surprise menthe chocolat  
Mint & chocolate dessert*



*2002 Jurançon Domaine Couhapé (1 bouteille pour 4)  
2004 Viognier blanc Murgier Vin du Pays d'Oc  
(1 bouteille pour 3)*

## **Régional**

**Supplément de 16 €**  
**Extra charge of 16 €/person**

*Confident de saumon,  
petits légumes croquants, larme de pistou  
au basilic*

*Marinated salmon, black olive dry, young crisp  
vegetables & basil*



*Fricassée de volaille fermière à la crème  
forestière, croustillant de riz sauvage  
et crêpes parmentières*

*White mushroom sauce and poultry stewed &  
potatoes pancakes*



*Assiette de fromages affinés  
Plate of french cheese*



*Délice de chocolat lacté et fruits rouges  
Milk chocolate dessert & red berries*

*2002 Saint Véran Cave Prissé Sologny  
(1 bouteille pour 4)  
2001 Côtes du Rhône Guigal (1 bouteille pour 3)*

## **Découverte**

**Supplément de 34 € par personne**  
**Extra charge of 34 €/person**

*Trilogie de foie gras de canard, jeunes pousses  
d'épinards, fruits compotes et toast chauds  
Duck foie gras, young spinach, stewed fruit &  
toasted bread*



*Filet de rouget grillé, fèves et crevettes grises,  
crème de crustacés*

*Grilled red mullet fillet, shrimps & sea fruit  
cream*



*Trou du Gouverneur  
« Gouverneur hole »*



*Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,  
polenta aux olives et petits légumes Niçois  
Roasted lamb rack and crust of herbs, olive  
polenta & young Mediterranean vegetables*



*Assiette de fromages affinés  
Plate of french cheese*



*Assiette gourmande de nos différents desserts  
Plate of our different dessert*



*2002 Montagny Les Joncs Domaine Faiveley  
(1 bouteille pour 3)  
2001 Château Negrit Montagne St Emilion (1 bouteille  
pour 3)*