



## MENU PRESTIGE 64€

Carpaccio de noix de saint jacques,  
Vinaigrette aux agrumes et condiments

Ou

Foie Gras de Canard Mi Cuit,  
Chutney de pomme prune et focaccia grillée

Ou

Tartare de loup et gambas,  
Bouillon de crustacés à la citronnelle

\*\*\*

Raviole de Homard Maison, Bisque Crémée

Ou

Tomates farcies et Jus de Cuisson

Ou

Poêlée de gambas, julienne de légumes,  
Émulsion de curry et coco

\*\*\*

Filet de Saint Pierre, risotto au riz « venere »,  
Jus de pêche

Ou

Médailillon de lotte et gambas, légumes du moment

Ou

Filet de Bœuf façon Wellington,  
mousseline de pommes de terre, jus à la truffe  
(Filet de bœuf minimum 10 personnes)

Ou

Carré de cochon, pommes dauphines et courgettes rôties

\*\*\*

Assortiment de Fromages

\*\*\*

Les desserts de notre carte selon  
la saison

Le choix des plats doit être  
identique pour tous.

FORFAIT BOISSONS 9€/pers.  
Eaux minérales, vin, café



HÔTEL-RESTAURANT-SÉMINAIRES  
LE SAINT-PAUL