

## HOTEL DES TROIS HIBOUX CARTE SEMINAIRE 2016

### Les Entrées

Carpaccio de bœuf mariné au basilic, bouquet de jeunes pousses  
et copeaux de parmesan  
Foie gras de canard aux épices, poire caramélisée au miel  
Tartare de dorade royale parfumé au jus de Yuzu, crumble de tomate  
Tarte fine feuilletée tomate mozzarella et moutarde à l'ancienne  
Saumon mariné à l'aneth

### Les Plats

Pavé de veau à la crème de morilles, polenta au fromage de chèvre  
Filet de bar grillé sauce citron, mini-légumes  
Saint-Pierre au coulis de poivrons doux, flan de courgette au piment d'Espelette  
Suprême de pintade au vin de Chinon, mille-feuilles de légumes  
Médallions de lotte à la crème d'échalotes, risotto aux asperges vertes

### Le Fromage

*(en option : 5 €/personne)*

Assiette de fromages affinés

### Les Desserts

Crèmeux au chocolat et au caramel  
Croquant à la poire et au caramel beurre salé  
Le Saint-Honoré  
Pavlova à la mangue et framboise

### Café & son macaron

### Les Boissons

½ eau minérale plate + ¼ eau minérale gazeuse  
1/3 de vin rouge ou blanc *(en option : 8 €/personne)*

*Composition fournie à titre indicatif, susceptible de modification.*