



Château de Beauvois

Menu Séminaires & Groupes Touristiques

PRINTEMPS – ETE 2018

(01 Avril - 31 Octobre 2018)

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

LES ENTREES

Pressé de canard confit et foie gras aux asperges

Ou

Superposition de légumes parfumés à la coriandre, verrine de velouté de petit pois

Ou

Gourmandise de saumon frais et fumé aux herbes, crème de raifort

LES PLATS

Turban de daurade royale, risotto de lentille verte du Berry, crémeux brocolis et coulis de poivron

Ou

Dos de cabillaud à la citronnelle, écrasée de pomme de terre aux herbes et petits légumes

Ou

Poitrine de volaille farcie aux tomates séchées et basilic, poichichade et jus blond aux pignons de pin

Ou

Pastilla d'agneau confit au fenouil et poivron, caviar d'aubergine et crème de fève

LES FROMAGES

(Supplément de 7 €)

Assortiment de trois fromages affinés

(Sainte Maure de Touraine, Brie, Fourme d'Ambert)

Ou

Petit chèvre rôti au lard et tapenade d'olive noire

LES DESSERTS

La barre trois chocolats, glace Jivara Yuzu

Ou

Macaronade chocolat framboise et son sorbet

Ou

Vacherin individuel

(un parfum au choix : citron, cassis, framboise, vanille, chocolat, café, praliné, rhum-raisin, etc...)