



Château le Prieuré



## Menus Séminaire 2018

### MENU 4 PLATS

**45 € par personne, hors boisson**  
*(Entrée – Plat – Fromage – Dessert)*

Raviole de langoustines aux herbes  
Sauce coco-curry, citron vert

\*\*\*\*

L'oie de nos régions , condiment griotte  
pack-choï et poire rôtie

\*\*\*\*

Munster fermier, ananas-mangue- cumin

\*\*\*\*

Pomme du verger poêlées au Poivre,  
Chiboust caramélisée

### MENU 4 PLATS

**60 € par personne, hors boisson**  
*(Entrée – Plat – Fromage – Dessert)*

Velouté d'artichauts à l'huile de truffe,  
escalope de foie gras poêlé

\*\*\*\*

Dos de lieu jaune, endivettes confites à l'orange  
et cumin

\*\*\*\*

Comté affiné 12 mois, poire au vin de Chinon

\*\*\*\*

Mille-feuille croquant chocolat-caramel au beurre demi-sel

**Choix de menu unique pour l'ensemble des convives**