

27 Avril 2016

ACADÉMIE CULINAIRE
Menu

Goujonnettes de sole façon thaï,
Purée de patate douce au lait de coco,
Emulsion de citron vert confit à la coriandre
⌘

Magret de canard au gingembre,
Oranges et citronnelle,
Pissaladière de polenta au parmesan
Et confit d'oignons rouges
⌘

Cheesecake aux agrumes et spéculoos,
Glace au lait d'amande
⌘

Café et mignardises
⌘

27 Avril 2016

ACADÉMIE CULINAIRE
Menu

Goujonnettes de sole façon thaï,
Purée de patate douce au lait de coco,
Emulsion de citron vert confit à la coriandre
⌘

Magret de canard au gingembre,
Oranges et citronnelle,
Pissaladière de polenta au parmesan
Et confit d'oignons rouges
⌘

Cheesecake aux agrumes et spéculoos,
Glace au lait d'amande
⌘

Café et mignardises
⌘

***L'équipe du Martin's Château du Lac vous
souhaite une excellente dégustation***

Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.

***L'équipe du Martin's Château du Lac vous
souhaite une excellente dégustation***

Les plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel de salle pour toute question concernant une allergie alimentaire.