

<p>La salade du pêcheur tiède au vinaigre balsamique ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Le chateaubriand rôti au four et les sauces Béarnaise et poivre vert ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>L'assortiment du pâtissier-glacier</p> <p>56,7€</p>	<p>Le trio du poissonnier sauces homardine et champagne ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Le sorbet Colonel arrosé à la Wodka ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>Les mignons de veau sur asperges sauce morilles ♦ ♦ ♦ ♦ ♦</p> <p>La charlotte Nelusco</p> <p>60,0€</p>
---	--

Les menus sont élaborés à base de la liste « **Propositions pour les banquets 2011** »

Vous avez la possibilité de combiner les plats de cette liste à votre guise.