



Hôtel-Restaurant Le Mont-Paisible

3 étoiles Superior

Dimanche 14 mars 2010

Déjeuner

Carpaccio de loup de mer
aux baies roses et citron vert confit

*

Carré d'agneau poêlé au romarin

Risotto au vieux parmesan

Salade tiède à l'huile de pépins de
raisins

*

Moelleux chocolat au cœur de nougat

Glace caramel salé

*

Prix du menu : 60.- par personne

Plat avec entrée - ou - dessert :

50.- par personne

Plat seul : 38.- par personne

Dîner

Terrine de volaille, sauce gribiche

*

Raviolis aux asperges vertes

Coulis de tomate aux olives

*

Poêlée de gambas à l'aigre doux

Légume croquant aux pousses de soja

Riz pilaf

*

Gratin de fruit au sabayon

*

Menu complet : 51.- par personne

Sans entrée n°1 : 43.-

Sans entrée n° 2 : 45.-

*

Samedi 20 mars

Grand buffet de hors d'œuvres avec plat chaud et dessert

59.- par personne