
MENU GROUPES PRINTEMPS 2025

ENTRÉES

Yolin de l'Ambassade, gratin de Brésaola, chèvre cendré et crème fraîche
spécialité des Yvelines avec 3 ingrédients régionaux (farine de Versailles, Œufs de la ferme de Brouville et
Crème de la ferme de Courbertin)

Gaufre d'épinards, saumon fumé maison et crème fouettée

Artichaut Farci à la Féta et ciboulette

PLATS

Andouillette 5A et son gratin dauphinois

Cocotte en croûte de St Jacques et Dorade au fenouil accompagnée
de flan de courgettes gratiné à la mozzarella

Paleron de Veau « façon » Marengo, tagliatelles

DESSERTS

Croustillant chocolat mascarpone à la myrtille, coulis de fruits rouges

Forêt noire

Flan pâtissier à la mangue et éclat de pistache

Origine viandes : nées, élevées et abattues en France.