

Dans ma cuisine il y a des personnes motivées et généreuses

Qui vous propose pour commencer ...

On choisira entre ces quelques entrées chaudes ou froides

Terrine de Gambas au gingembre, petit gâteau de lentilles et tomate confite
Crevette et aïoli

- Condriote: Jambon cru, mesclun, vinaigrette de framboise
Gaufre de pomme de terre au thym et son chèvre chaud, Chips de lard fumé

- Aumonière Saint Jacques, saumon sauce champagne

On continue ...

Rôti de volaille farci aux champignons, sauce suprême
Gâteau de pomme de terre fumée et poêlée de légumes oubliés

Jambon à l'os crème d'ail **ou** porto
Brochette de pomme de terre et Flan de butternut

Dos de cabillaud, aïoli
Collection de légumes, pomme vapeur, navets, carottes, moules coquille

Pour déguster ...

Fromages blancs à la crème ou Assiette de fromages secs affinés

Et enfin pour le plaisir :

Entremets aux choix
La pièce montée de Lionnel avec 1 chou /pers
Mignardises 2/pers

Pain, café, truffine au chocolat

Installation de la fontaine à champagne
Eau plate et eau gazeuse en bouteille en plastique

Ce menu à 34.50€ttc/pers inclus

Service, vaisselle, nappage et serviette compris

Nos prix sont valables jusqu'au 31 décembre 2022 –