

Proposition de menu

Menu à choisir identique pour l'ensemble des convives

La terrine de crêpéou à la Provençale

Ou le papeton d'aubergine et son coulis de tomates au basilic

Ou Le feuilleté aux St Jacques et asperges

Ou les médaillons de terrine de pigeon aux cèpes

Le vol au vent aux fruits de mer et son riz

Ou Le fondant de volaille farci aux champignons

Ou Le gigot d'agneau cuit en sept heures

Ou Le rôti de veau braisé à la sauge

Garnitures : flan de carottes

Gratin Dauphinois

Le Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges

Ou Le pavé au chocolat et noix

Ou l'entremet poire caramel

Le café

PRIX : 18,00 € ttc par personne

Boissons non comprises

Service compris

Nappages et serviettes papier non tissés

