

Menu

Saint-Sylvestre 2016-2017

Croustillant de Foie Gras



Poêlon de gratin de Fruits de Mer
et Saint Jacques



" Trou Normand "

(Pomme Granny)



Fondant de Pintadeau aux Morilles

Gratin Dauphinois, Flan de Courgettes, Cassolette de Champignons



Farandole de Fromages

Salade



Assiette Gourmande

Pêche Melba, Croustillant aux trois Chocolats, Spéculos Framboise



Café et Chocolat



Soupe à l'Oignon

Apéritif : Soupe Champenoise et ses amuses bouches

Vin Blanc : CHABLIS 2014

Vin Rouge : SAUMUR CHÂTEAU FOUQUET 2014

Champagne : Brut BETOUZET

Eau: Plate et Pétillante

Jus de fruits

