

Menu à 22 € T.C

Merci de choisir un menu commun à l'ensemble des convives

■ Flan de Picodon et sa poêlée de Châtaignes et lardons

■ Parfait de foie de Volaille aux Noix

■ Méli Mélo de Légumes du Moment en salade



■ Mignon de porc Farci aux Olives

■ Filet de Saumon Sauce Citron

■ Suprême de Pintade aux herbes de Provence

- Accompagné de 2 Légumes du Potager



■ Soufflé Glacé aux Marrons

■ Entremet aux fruits de Saison

■ Moelleux au Chocolat Valrhona

Café

Vin de Pays compris en Rouge ou Blanc Servis en Pichet

Kir ou Jus de Fruit : 2 Euros par personne

Assiette de Fromage ou Faisselle : 3 Euros par personne

Menu à 27 € T.C

Merci de choisir un menu commun à l'ensemble des convives

■ Terrine de Lapin Maison au Cognac

■ Tarte Tatin de Tomates / chèvre et Magrets Fumés

■ Salade de Ravioles de Romans



■ Rôti de Veau au Jus d'Ail

■ Filet de Limande sauce Tapenade

■ Filet de Canard sauce au miel

- Accompagné de 2 Légumes du Potager



■ Parfait Glacé à la Verveine du Velay

■ Entremet aux 3 chocolats de Valrhona

■ Tarte Tatin aux Pommes et Glace Vanille

Café

Vin de Pays compris en Rouge ou Blanc Servis en Pichet

Kir ou Jus de Fruit : 2 Euros par personne

Assiette de Fromage ou Faisselle : 3 Euros par personne