

MENU EQUIPAGE

≈ 59,00 € ≈

Choisir une date, réserver un minimum de 48 heures à l'avance
Choisir les plats de votre menu, établir un menu unique pour tous

Kir vin blanc* et Mix de cacahuètes salées

Saumon, crevettes et guacamole en mousseline

ou Salade campagnarde

Filet de truite meunière aux amandes

ou

Cuisse de canard confite, sauce cidre brut IGP Normandie

Assiette de Camembert AOP de Normandie
au lait cru, moulé à la louche sur lit de salade

Moelleux au chocolat cœur coulant, crème anglaise

Café **ou** Thé

¼ AOC Chardonnay blanc - Les Vignerons de Fontès*

¼ AOC Blaye Côtes de Bordeaux - Château Cap de Haut*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, modifiables sans alcool
Menu 2024

