



MENU

MARDI 23 MAI 2017

Nougat de foie gras de canard mi-cuit et abricot moelleux
Chutney de fruits rouges

Filet de bar poêlé au thym et beurre d'agrumes
Crèmeux de patate douce
Bouquet de légumes

Déclinaison de fromages du Golfe
Petite salade au vinaigre de cidre

Dessert surprise par Alain Chartier



Les boissons qui accompagnent ce menu :

Gaillac moelleux
Coteaux Bourguignon
Plancoët et Plancoët fines bulles
Café, thé

BON APPÉTIT !