



MENU

SAMEDI 27 MAI 2017

Marbré de foie gras de canard,
homard et asperge verte en duo
Vinaigrette truffée

Filet de barbue rôti aux algues
Sauce au champagne
Rouelle de pomme de terre au jus de veau
Tomate confite et bouquet de légumes du moment

Croustillant de bleu et pomme à la cannelle
Mesclun au vinaigre de framboise

Dessert surprise par Alain Chartier



Les boissons qui accompagnent ce menu :
Sauternes
Macon rouge
Plancoët et Plancoët fines bulles
Café, thé

BON APPÉTIT !