Menu
Vendredi 20 Décembre

Mise en bouche :

Mini Feuillette aux escargots de Bourgogne

Entrée :

Foie Gras Maison
Où
Terrine de saumon à l'aneth

Plats :

Sauté de chevreuil, sauce grand veneur
Où
Blanquette de Lotte à l'ancienne

Fromage :

½ St Marcellin sélection Mère Richard
Où
Fromage Blanc et son coulis de fruit rouge

Desserts :

Moelleux aux marrons & sa crème Fouettée Maison
Où
Meringue façon vacherin

35€ / personnes

Boisson

Apéritif :

Kir au crément de Bourgogne

Vin au Choix (4 bouteilles)

- . Rouges : Secret de terroir (Maison Montine) Grignan
- . Blanc : Macon Luny (domaine Rochebin)

Eaux : Plate ou gazeuse (3 bouteilles au Choix)

Café ou Thé

15€ / personnes