

15-16-17 novembre

Entrées froides :

*Saumon fumé et garnitures.
Tartare d'espadon à l'huile de noix.
Carpaccio de bœuf au parmesan et basilic.
Terrine de gibier en croûte.*

Salades-crudités

*Tomates mozzarella – chou rouge – salade mixte.
Variété de sauces froides*

Potage

Crème de pois verts aux croustillants de jambon de montagne.

Entrées chaudes

Filet de cabillaud, sauce mousseline.

Pâtes:

*Lasagne ricotta - épinard.
Huile piquante, emmental, copeaux parmesan, parmesan moulu*

Grillades:

*Contre-filet de bœuf, médaillon de biche, filet pur de porc et volaille.
Gratin dauphinois, poêlée de champignons, tomate au four.*

Sauce périgourdine, aux poivres et sauce aux poivrons.

Plateau de divers fromages, pains spéciaux maison.

Desserts

*Variété de glaces
Salade de fruits frais, coulis
Crumble à la rhubarbe.
Mini tarte Tatin.
Profiteroles chantilly, chocolat chaud.*