

Menu

Prix :55,00€

Mise en bouche de saison

****

Première entrée

Déclinaison autour du foie gras et pain spéciaux : terrine, mi-cuit, poêlé, mousse

****

Seconde entrée

Cassolette de Saint-Jaques à la bisque de homard safrané et légume de saison

****

Plat

Fondant de filet de canette sauce morilles

****

Fromage

Pièce montée de fromage sec ou fromage blanc GAEC de la Bruyassiere

****

Assortiment de douceurs

Mini pomme d’amour

Cœur coulant chocolat framboise

Tiramisu passion

Sablé rose crème mascarpone vanille bourbon

Number cake