



Braséro

Entrée : (servi à table)

Gaspacho de tomate et cube de feta, tuile au parmesan

Braséro au feu de bois

(300gr par personne)

Viandes marinées : (3 au choix)

Magret de canard

Pluma de porc + sauce au cassis

Gigot d'agneau ou Côte de bœuf

Poissons marinés : (1 au choix)

Brochette de cabillaud et saumon frais au citron vert

Accompagnements : (2 au choix)

Pomme de terre en robe des champs et crème ciboulette

Poêlée de légumes de saison

Fromage

Plateaux de 4 fromages par table (Comté, époisses, Morbier et Brillât savarin)

Dessert

Gâteaux : fraisier au framboisier

Croquant écureuil

Pièce montée : 1 chou et nougatine (en supplément)