



Événement privé

Prix :33,50€

Entrée

Tartare de merlu au citron vert et blinis

OU

Terrine de porc de l'Aveyron et foie de volaille , confit d'oignons rouges

OU

Salade de lentilles vertes du Puy à la landaise

Plat

Pavé de filet mignon de porc de l'Occitanie à la crème de moutarde à l'ancienne, écrasé de pomme de terre et tomate provençale

OU

Pavé de merlu rôti sur sa peau et crème de lard, riz sauvage et tomate provençale

OU

Blanquette de Sot l'y Laisse de volaille, polenta crémeuse et tomate provençale

Fromage

Brie de Meaux AOP et son mesclun

Dessert

Pièce montée

ET/OU

Entremet fraises des bois

Opéra

Entremet tiramisu

Restauration Sans Soucis

Pain individuel et Pain tranché