

Exemple de Menu

L'entrée

Carpaccio de daurade, pesto de roquette & agrumes

****

Le plat

Epaule d'agneau confite, millefeuille de pommes de terre,

ET

Tomates provençale & jus d'agneau

****

Le Fromage

Comté, Brie de Meaux & Sainte Maure de Touraine

Confit de figue & Pain aux Fruits

****

Le dessert

Pièce Montée

ET

Entremet Coco, Passion & Mangue

****

Les boissons

Champagne Ayala Brut

AOC Mâcon-Azé – Domaine de la Garenne 2019

AOC Macon Pierreclos – A. BICHOT 2021

AOC Côtes de Provence – Domaine Figuière « Cuvée Première » 2022