



## Menu Gastronomique 2022-2023

### Notre entrée

Mélange d'antipasti de légumes

\*\*\*\*

### Notre plat

Steak végétarien aux lentilles et poireaux accompagné de quinoa blanc aux asperges vertes et carotte glacée du jardin

\*\*\*\*

### Buffet de fromages

Planche de fromages secs de La Jasserie Saint André

### OU

Fromage blanc accompagné de coulis et sucre

\*\*\*\*

### Buffet gourmand du Chardon bleu

1 brochette de fruits / 1 mignardise / Bar à glace 1 boule

Au choix, une part d'entremet ou pièce montée (2 choux)