

PRIX PAR PERSONNE : 35€

Menu Fête des Pères

ENTRÉES

Foie gras de Monsieur Bouchot au Vin
Chaud réduit et chutney de griottes
tonka tuiles croustillantes

Gravlax de truite crêpes parmentières
comme des blinis , tzatziki maison

PLATS

Joue de veau mijoté , jus court à
l'estragon écrasé de pomme de terre,
oignon nouveau et carottes fanes
confites .

Filet de lieu en croûte de chorizo ,
risotto bio safrané et poivrons marinés

DESSERTS

Sablé breton mousseline vanille citron de
Menton et fraise bio à l'huile de basilic

Pavlova abricots rôtis crème légère thym
citron .

COMMANDE PAR E-MAIL : CODECUISINE@GMAIL.COM
RETRAIT LE SAMEDI 19 JUIN DE 9H À 11H