

Carte Rendez-vous de fête



Apéritif

Crémant et sa mise en bouche

Café

Eau minérale (50cl)

2 verres de vin (15cl)

Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis

ou Blaye Côtes de Bordeaux Château Gazin Montaigu

Emincé de daurade à cru, émulsion à l'oseille
duxelles de champignons de girolles en pickles

ou

Salade de légumes printaniers,
condiment gingembre-curcuma

ou

Foie gras de canard poêlé, pommes de terre fondantes,
chutney de rhubarbe et céréales

œ

Saint-Pierre à la plancha, légumes printaniers,
ravioles de Romans, mulsion basilic

ou

Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois « Michel Rostang »

ou

Ravioles ouvertes aux herbes,
morilles et petits pois au vin jaune

œ

Tout chocolat et cacahuètes

ou

Fraises, noix de coco et citron vert