

LE MENU « FÊTES DES PÈRES »

L'Apéritif : La Coupe de Champagne

« Maison de Champagne Camille Marcel »

Sa Petite mise en Bouche

Le Foie Gras de l'Hostellerie

« Servi avec son Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »

« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

ou

La Terrine de Loup et de Truite de Mer, aux Queues d'Ecrevisses

« Sauce Froide à la Ciboulette et Citron Vert »

Le Pigeon Entier Rôti Aux Cèpes

« Servi Semi-Désossé coupé en deux Façon Crapaudine »

« Ets Volaille Dumas – à Aubas en Dordogne »

ou

Le Pavé de Turbot Sauvage « Grillé sur La Peau à L'Unilatéral »

« Beurre Blanc Nantais, Petits Légumes »

Le Feuilleté aux Fraises Fraîches

« Crème Chiboust et Chantilly »

ou

Le Soufflé Glacé aux Abricots

Prix du Menu par Personne : 59 €

(Boissons non Comprises, Sauf Apéritif énoncé dans le Menu)

Prix du Menu « SANS L'APERITIF » par Personne : 49 €