

La Bistronomie des Saveurs



Menu vendredi 15 au soir et samedi 16 Janvier

Entrée + Plat + Dessert - 27€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 24€

Servi en boîte Kraft

- Macaron curry chèvre saumon gravlax
ou
- Cannelloni de saumon fumé tourteaux légumes
ou
- Opéra de foie gras coings pain d'épices
ou
- Fricassée d'escargots émulsion de persil légumes brillat savarin

N

- Tournedos de veau parthenais panais légumes
Ou
- Saint Jacques en croûte de jambon , butternut bio vinaigrette noix herbes
Ou
- Pavé de rumsteak parthenais duchesse légumes
ou
- Églefin risotto aux chanterelles

N

- Mille feuille façon galette des rois
Ou
- Tarte aux noix fraîche bio de chez Jean Patrick
Ou
- Tarte riz soufflé crémeux vanille mangue

Notre sélection de vins :

- IGPB Périgord bio Sauvignon Sémillion 75 cl 13,80 €
- AAC Chardonnay 2016 75 cl 19,50 €

- Blaye Côtes de Bordeaux 2014 75 cl 13,20 €
- AOP Brouilly Vuril 2018 75 cl 15,10 €

AOP Côteaux d'Aix en Provence rosé
Pigoudet la Chapelle 75 cl 18,10 €

Retrait 18h – 20h vendredi et samedi soir

Retrait 11h30 – 13h30 samedi midi