

Menu de la fête des mères 2012

Cocktail rhum et maracuja goyave

Asperges vertes et blanches, mousseline de saumon fumé, œuf benedictine
Vin Blanc californien Hahn Winery 2010

&&&&

Marinière de turbot rôti sur peau, coquillages et herbes potagères
Vin blanc toques et clochers région Limoux 2002

&&&&

Poularde de Bresse, blanc rôti sur l'os au citron et combawa, crostini de cuisses au foie gras et
truffes, jus de crustacés
Vin rouge médoc pontac gadget 2008

&&&&

Francinette au vieux rhum servit en soufflé chaud

&&&&

Le chocolat maralumi-framboise
Vin d'Espagne Don Pedro ximenez grande réserve d'Espagne 1985

&&&&

Café et ses mignardises

Le coût de cette prestation tous compris est de 51€ sans les vins ou 72€ avec les vins.