

# MENU

## VENDREDI 22 JUILLET

---

**33 €**  
(hors boissons)

### Entrée au choix

*Radeau de truite sur boulgour acidulé, sauce hollandaise et moules façon marinière*

\*\*\*

*Croustillant de ris de veau au Sauternes, éclat de morilles*

### Plat au choix et ses légumes

*Croustillant de joue de porc fermier au cidre et pommes fruits*

\*\*\*

*Mijoté de veau fermier à la moutarde de Charroux, crème de perle rosé*

### Dessert au choix

*Beaurivage : Macaronade aux noisettes, poire pochée à la vanille et mousse caramel cannelle*

\*\*\*

*Esquimau : Brownies aux fruits secs avec sa mousse chocolat et confit passion*



ARTISAN  
TRAITEUR  
**Dumont**  
🍴🍴