MENU
SAMEDI 6 AOÛT

33 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Carpaccio de saumon gravlax, crème ciboulette, toast de campagne basilic

⋆ ⋆ ⋆

Vol au vent d'oeuf mollet, mousserons poêlés et sa crème estivale, chips auvergnate

Plat au choix et ses légumes

Pavé de Charolais aux cèpes, petits oignons, saveur Saint-Pourçinoise

⋆ ⋆ ⋆

Ballotine de poularde aux olives saveur Bordelaise blanche

Dessert au choix

Exotique : Mousse mangue passion avec son coeur banane, abricot, mangue et ananas

⋆ ⋆ ⋆

Trois chocolats

ARTISAN TRAITEUR
Dumont