

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
🍴🔪