

MENU SAMEDI 4 JUIN



33 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Carpaccio de saumon gravlax, crème ciboulette, toast de campagne

Pâté croute Richelieu, mini salade croquante et chutney de cerises noires

Plat au choix et ses légumes

Pavé de cabillaud sur tombée de petits Paris, sauce Hollandaise et moules façon marinière

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

Dessert au choix

Tarte citron meringuée

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



ARTISAN
TRAITEUR
Dumont
🍴🍴