

MENU SAMEDI 10 SEPTEMBRE

☾ 33 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Pressé de rouget à la provençale, mini piperade, mâche à l'huile de noix et noisettes concassées

Croustillant de ris de veau au Sauternes, éclats de morilles

Plat au choix et ses légumes

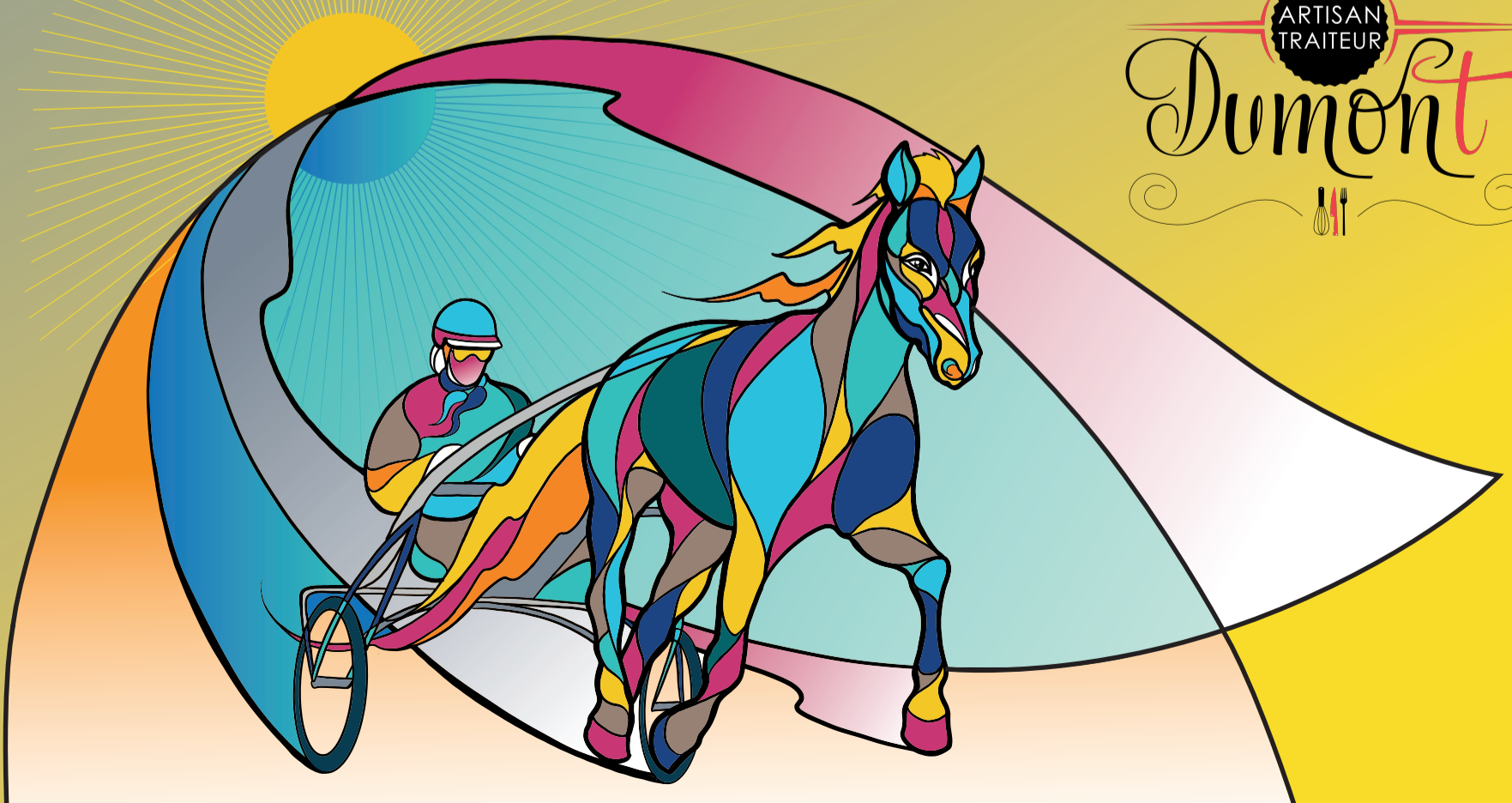
Mignon de porc fermier d'Auvergne au miel et noisettes torréfiées

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

Dessert au choix

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

Figue : Génoise, pâte d'amandes pistache et mousseline vanille



ARTISAN
TRAITEUR
Dumont
🍴🍴