

MENU MERCREDI 19 JUILLET



57 €
(hors boissons)

Trilogie de mises en bouche

Entrée

Saumon gravlax, pignons de pin, trévisse et crème citronnée

Poisson

*Gratinée de S^t Jacques et gambas façon Normande
au S^t Nectaire fermier*

Plat et assortiment de 2 légumes

Croustillant de joue de porc au cidre et pomme fruit

Crottin de chèvre frais, cerneaux et huile de noix, mesclun coloré

Dessert

Sablé Breton, mangue framboise, coulis acidulé et glace passion

Réservation :
restoration@coursesvichy.fr



Menu enfant -12 ans : 20 €

