

MENU SAMEDI 8 JUILLET



57 €
(hors boissons)

Trilogie de mises en bouche

Entrée

*Pressé de saumon aux petits légumes, mini-tartare
et crème au curry*

Poisson

*Cabillaud poché, moules marinières sur lit d'endives
et coulis d'étrilles persillées*

Plat et assortiment de 2 légumes

*Cocotte d'épaule confite basse température, jus au romarin
et tomate confite*

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

Dessert

Millefeuille à la Pastille de Vichy, sauce caramel au beurre salé

Réservation :
restoration@coursesvichy.fr

 Menu enfant -12 ans : 20 €

