



DINER 14 JUILLET

21h15

Coupe de Champagne et amuse-bouches

ENTREE

Foie gras au Sauternes, Chutney de saison, baguettine aux céréales

PLAT

Filet de volaille, jus truffé, mikado de légumes

FROMAGES

Assiette de fromages affinés (+8€)

DESSERT

Coup de foudre tout chocolat, coulis de fruits rouges

BOISSONS INCLUSES

1/2 bouteille d'eau minérale 1/2 bouteille de vin (blanc ou rouge)

Menu non-contractuel pouvant être modifié en fonction des arrivages.