MENU

- **Entrée :**

Duo terre/mer composé de saumon mariné à l'aneth et de son médaillon de foie gras.

- **Plat chaud :**

Moelleux de poulet farci au foie gras sauce périgourdine et sa poêlée de pomme grenaille, champignons , haricots vert.

- **Fromages :**

3 sortes de fromages et salades vertes en assiette individuelle.

- **Dessert :**

Miroir aux pêches et coulis fruit rouge et chantilly.

Café

Vins rouge et rosé du domaine de MONTEIL

Pain de campagne.