

APÉRITIF

Kir cassis ou jus de fruits
Moelleux butternut / Gougère aux olives / Sablé parmesan

DÉJEUNER

Entrée

Médailillon de saumon aux fines herbes, crème fouettée citron yuzu et cracker aux graines

Plat

Ballotine de volaille de la Drôme farcie à la châtaigne, jus de cuisson réduit au romarin et lingot de gratin dauphinois

Fromage

Tomme de Savoie et compotée de poires

Dessert

Tarte bourdalou, crème fouettée caramel au beurre salé

Boissons

Eau minérale plate

Sainte Cécile les Vignes rouge
Coteaux de l'Ardèche blanc, Domaine Les Terriers
(sur la base d'une bouteille panachée pour 4)

Café / Thé / Infusion

Ce qui vous est proposé est intégralement préparé dans nos cuisines à partir de produits bruts dont nous connaissons la provenance.