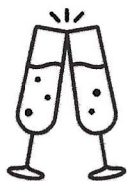




MENU de la SOIREE



APERITIF GOURMAND :

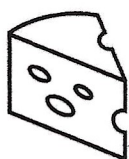
- Verrines : Chair de tourteau aux épices douces
Œufs brouillés à la truffe, sablé, champignons de Paris
- Tartares : Canard aux abricots et fruits secs
- Finger Food : mini club sandwich magret séché et mousse roquefort
Financier gorgonzola, bressaola



ENTREE : Pana cotta de foie gras, oignons caramélisés et crumble



PLAT : Grenadin de veau, écrasé de pommes de terres caramélisés, légumes rôtis, sauce velours



FROMAGE : Ardoise de fromages affinés, mesclun de jeunes pousses



DESSERT : Pavlova aux fruits rouges

BOISSONS : Vins du terroir canétois - eaux plates et pétillantes et café