

Menu à 27 € *(Prix par Personne)*

Vins du Gard (1 bouteille pour 3 personnes) et café compris

Kir de Bienvenue et Amuse-Bouches (3,10€ / Pers.)

La même entrée et le même plat pour toute la table

ENTREES

Confit de Foie de Volaille et sa Confiture d'Oignons Rouges

Ou

Salade de Tagliatelles Tièdes au Saumon

Ou

Velouté selon le Marché

PLATS

Aïoli de Morue et ses Petits Légumes

Ou

Souris d'Agneau en Double Cuisson, Jus au Thym,

Ecrasée de Pommes de Terre et Ail en Chemise

Ou

Poisson du Marché au Safran et Riz aux Herbes

★ ★ ★

Le Petit Chèvre sur sa Salade aux Noix

★ ★ ★

Dessert à Convenir

(Assiette Gourmande, Fruitier,

Gâteau au Chocolat, etc.)