

MENU

*Apéritif Buffet de bienvenue
Marquise au crémant
Et ses accompagnements chauds et froids*



Brioche de Bourgogne aux pleurotes et sa crème de persil



Trait d'union Glace crème fraîche au whisky



*Tournedos de canard en cuisson de 7H, sauce au Miel du Gatinais et
au Thym (plat régional)*



Duo de fromage (Meaux, Chèvre cendré)



Omelette Norvégienne flambée en salle



*Vins Esprit de Villemarin- Cotes de Thau blanc et rouge
Eau minérale Evian, Badoit
Café, thé, carré de chocolat*