

MENU GOURMAND

DU 1ER SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE 2026



MENU 1 : Date en rouge

- Terrine de poisson blanc cresson et sa mayonnaise aux asperges
- Rôble de lapin façon dijonnaise
- Gratin de pomme de terre aux cèpes
- Bresse Bleu ou yaourt brassé désiris à la myrtille
- Gâteau Stracciatella et sa crème anglaise

MENU 2 : Date en vert

- Jambon* persillé de Bourgogne et sa sauce vinaigrette de capres
- Filet de rouget-barbet cinnabare à la crème safranée
- Conchiglis de l'atelier de Niermont
- Camembert de Normandie AOP au lait cru ou yaourt désiris brassé à la cerise
- Tartelette meringuée à la framboise

MENU 3 : Date en bleu

- Pâté en croute* charcutier à l'oie
- Sauté de veau aux chanterelles grises
- Purée de patate douce
- Reblochon AOP au lait cru ou yaourt brasé à la mirabelle
- Finger chocolat noir caramel pécan

