

Le menu du repas ADELE pour le samedi 20 octobre 2018

Kir royal à la pêche de vigne

Gougère bourguignone, Briochette d'escargots, Blinis d'écrevisse,
Tapas du pêcheur (rillette), Toast terrine maison, Verrine saumon
fumé

Flétan au beurre de vin jaune et pétale de baie rose
Echalote au safran

Petit Marc-cassin givré à la poire

Canette confite à la clémentine de Corse et coriandre
Gratin aux trompettes, légumes frais cuisines

Buffet de fromages affinés de nos régions, salade aux amandes
grillées

Fromage blanc de campagne (sucre-fines herbes -confiture) Epoisse
Pain aux noix

Omelette norvégienne maison, glace cerise amarena flambée en salle
au rhum ambré, fine nougatine maison

Café -déca-infusion

Douceurs

Bourgogne rouge Côte d'Auxerre
Bourgogne blanc Saint Bris

Eau plate Volvic

Eau gazeuse San Pellegrino