



Feria de Pentecôte 2012

Dîner du Mercredi 23 Mai

Notre Chef Thierry Plaideau vous propose :

Amuse Bouche pour patienter



Gaspacho de tomates fraîches à l'huile de basilic,
tronçon de homard et petit caillé des Cévennes



Dos de Saint-Pierre de Méditerranée cuisiné au jus de coques,
meunière d'artichauts violets aux amandes



Epaule d'agneau confite de Monsieur Luc Hincelin au jus de romarin,
légumes Bio braisés au beurre d'herbes



Soupe de fraises « Gariguettes » au vinaigre de Xérès,
à la feuille d'estragon

85 € TTC

Prix net - service 15% - TVA 7% incluse