



## *Menu Sainte- Françoise*

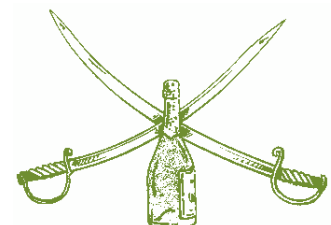
*Samedi 10 Mars 2018*

*Sabrage d'une Bouteille de Champagne*

*pour toutes les Françoise !!!*

*Remise de diplôme*

*A déguster avec modération avec vos amis à table !!!*



### *Entrées au choix*

*Tartare d'églefin au curry et pommes Granny Smith,  
coulis de piquillos*

*Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras,  
croustillant de jambon Serrano*

*Risotto à l'encre de seiche,  
encornets poêlés au piment d'Espelette*

### *Plats au choix*

*Pavé de cabillaud,  
tajine de légumes à la coriandre*

*Dodéline de pintade fermière aux fruits secs,  
tombée d'épinards frais*

*Longe de veau « français » rôtie, crème de chorizo,  
gratin de Macaronis*

\*

### *Desserts au choix*

*Moelleux au chocolat Caraïbes, glace noisette du Piémont*

*Petits pots de crème façon Française  
(vanille, chocolat, praliné), financier*

*Minestrone d'ananas, soupe de mangue, glace fromage blanc,  
sacristain coco*

### **MENU GASTRONOME 45€ TTC**

*Menu unique à l'ensemble de la table*

*(entrée, plat, dessert, une bouteille de vin(75cl) pour 2 personnes, une bouteille d'eau minérale pour 2 personnes, 1 café), vins sélectionnés : Domaine de Joy, L'esprit 2016, vin blanc IGP des pays des Côtes de Gascogne, agriculture raisonnée ; Château Bordes-Quancart 2015, Bordeaux rouge*

### **\* MENU CHAMPAGNE 62 € TTC**

*Menu unique à l'ensemble de la table*

*(entrée, plat, **fromage (Chèvre cendré de Touraine, tomme de Rodez, chutney de poires)**, dessert, une bouteille de champagne Henri Abelé (75cl) pour 2 personnes, une bouteille d'eau minérale pour 2 personnes, 1 café)*

