

REPAS DE LA FETE DES MERES

DIMANCHE 27 MAI

Kir au choix

Carpaccio de saumon frais
et sa marinade maison

Médailon de filet mignon de porc
sauce foie gras maison

Le plat sera accompagné de légumes et d'un féculent

Assiette de fromages locaux
ou
Faisselle locale

Farandole de desserts du chef

Café

Coupe de champagne

30 euros par personne