

Le Frand Diner

MENU

Carpaccio magret de canard du Québec, huile de camélia aux aromates, caponata de condiments, salade folle d'herbes fraîches

Thâteau Pesquié Ventoux Quintessence

Raviole de homard servie dans une bisque, garnie de caviar

Joseph Drouhin Mâcon-Lugny Les Crays

Veau braisé, oignons caramélisés, purée de pommes de terre aux herbes et asperges grillées

Château Pesquié Ventoux Quintessence ou Joseph Drouhin Mâcon-Lugny Les Crays

Trio de mini gourmandises

Café. thé

Pour les convives ayant avisé à l'avance de leurs allergies, bien vouloir vous identifier auprès de votre serveur.

NOS PARTENAIRES

DADTENAIDES DDESTIGE





































