FETE DES PERES

Servi le dimanche 19 juin à midi

45€

Patience

Baguette à la façon du chef
(mozzarella, mayonnaise, jambon, huile d'olive)

Entrées

Eventail de rouget aux agrumes et sa vinaigrette pamplemousse

Ou

La gourmandise en corolle
(magret fumé, mignon de porc fumé maison, framboises et melon)

Plats

Pavé de bar vapeur et sa piperade (poivrons à la tomate)

Ou

Canette rôtie à la bière mandrin

Accompagnement : *Gratin dauphinois et poêlée de légumes*

Fromages

Fromage blanc de campagne

Ou

Fromages de notre région

Dessert

Parfait glacé au chocolat et sa compotée de fruits rouges

Sur réservation 48h à l'avance au

04 76 98 84 54

La Table Gourmande
Restaurant