Menu Gourmet

Apéritifs

Cocktail du moment, kir ou jus de fruits servi avec 3 mises en bouche

Pré-entrée

Panna Cotta de potimarron, espuma de parmesan, éclat de noisette

Entrées

Escalope de foie gras et ris de veau en panier de pomme de terre

Ou

Gyosa de volaille de Bresse et homard, jus aux cèpes

Pause Glacée: Champagne et agrumes

Plats

St Pierre aux écorces de citron, risotto safrané, crème au vin blanc

Ou

Carré d'agneau rôti aux herbes fraîches, purée d'artichaut
et pommes sautées

Fromages

Voir suggestion du moment

Desserts

Choix dans la carte

Ou

Gâteau : Royal chocolat ou Framboisier
servi avec son assiette gourmande

Une bouteille de vin rouge ou blanc pour 3 personnes
Blanc: Macon Solutré ou. St Peray
Rouge: Pic St Loup ou Vacqueyras
Une boisson chaude (café, thé, infusion)

LE PETIT MEUNIER
RESTAURANT

80.00€ TTC