

MENU FÊTE DU LAC

Samedi 1^{er} août à 19h30

Flûte de champagne Taittinger brut
ou Mocktail « Fête du Lac »

^^^

Amuse-bouches à partager

Effiloché de volaille, croustillant façon nachos,
crème de maïs brûlé

Karaage de saumon au raifort et kimchi maison

^^^

Ceviche de cabillaud en deux façons

De la maison Barquero, cornichons au naturel,
marinade de piment doux et poivre de Sarawak

^^^

Ballotine de volaille de Bresse

Façon poule au blanc, girolles à l'ail noir et pêche
blanche flambée à la liqueur de bergamote

^^^

Assiette de deux fromages de la Crémèrie des marchés

^^^

Charlotte à la framboise parfumée à la verveine

^^^

Vin blanc : Bourgogne Chablis
Domaine du Vieux Château 2022

Vin rouge: Bourgogne Givry « Champ Lalot »
Domaine Faiveley 2023

Eau, café à discrétion

170€ avec alcool — 150€ sans alcool

Prix nets & T.V.A comprise – Service inclus