



Menu Fésigny

Entrées froides

Salade landaise au foie gras
Terrine charcutière canard ou lapin et sa garniture
Terrine de Saumon fumé ou écrevisse et sa garniture *

OU

Entrées chaudes

Coquille Saint Jacques et son mesclun *
Bouchée à la reine ou fruits de mer
Feuilleté de saumon d'Ecosse et sa duxelle *
Quenelle de brochet à l'armoricaine et fleuron

Plats chauds

Sauté aux 3 volailles à l'ancienne
Poularde à la crème et champignons
Jambon madère
Mignon de porc au caramel
Civet de sanglier

Garnitures

Gratin dauphinois
Gratin normand
Légumes du soleil
Timbale de courgettes
Timbale de risotto

Assortiment 3 fromages
Bauges & Aravis

Dessert

Entremets de cérémonie
Pièce montée

Pain

Café

Tarif par personne : 27,50 € TTC (TVA à 10%)

* Produit pouvant entraîner une hausse du tarif du menu selon les cours

*L'Atelier
Sucre
Salé*