

COUR DE CUISINE DU 28/01/2012

- Apéritif Maison accompagné de feuilleté au sésame et tapenade noire
- Magret de canard fumé maison avec ravioli de betterave.
- Suprême de pigeon aux épices et son cannelloni de carotte et purée de carotte.
- Coque meringuée, brunoise de pommes, compote de pomme et chantilly anthésite, miel.



Un vrai régal pour les papilles.

Le cour c'est déroulé dans une ambiance conviviale comme d'habitude avec toujours le sourire de notre chef Hugue. au 11 février 2012

