

22 Septembre 2022

Dîner Mensuel des Adhérents



Menu

Apéritif

Kir à la liqueur de Cognac et de Gingembre

Entrée

Tartare de Crevettes au Miel d'Acacia

ou

Focaccia au Saint-Nectaire Fermier

Plat

Suprême de Pintade (cuisson basse température)

ou

Poisson du Moment (suivant arrivage)

Plat accompagné de Purée & Légumes Cuisinés

Dessert

Tiramisu aux Pommes Pompadour Caramélisées

Café

Service du vin

Vin Rouge : Château Four Bicheau 2019 (AOC Graves)

Vin Rosé : Pilotis 2021 (IGP Atlantique)

Vin Blanc : Château Four Bicheau 2019 (AOC Graves)