

55^{ÈME} ÉDITION

REPAS DES AÎNÉS

MENU

APÉRITIF

Sangria ou Crémant rosé de Loire
&
Citronnade menthe/litchi et eau pétillante
&
3 mises en bouche

ENTRÉE TERRE

Ravioli de poulet et
gambas aux herbes fraîches, bouillon glacé
au lait de coco et combava

ENTRÉE MER

Zarzuela de sole et palourdes japonaises,
sofrito en vinaigrette et cives grillées

PLAT

Cabereco de porc au chimichurri, risotto aux
poivrons et chorizo, coulis d'herbes fraîches

FROMAGE

Toast de Saint Marcellin brioché, confit de
cerises noires

DESSERT

Chou craquelin aux fruits exotiques

LA
SEMAINE
BLEUE

