

SAMEDI 29 JANVIER

Soirée de Gala

Diner servi à table



Entrée

Marbré de foie gras au magret de canard fumé, fine gelée Et poire pochée au vin chaud

Plat

Mousseline de poisson et St Jacques, sauce écrevisses Riz de Camargue et carottes glacées

Fromage

Assiette de trois fromages sur petites pousses vertes

Dessert

Assiette de notre Chef pâtissier Tartelette de fruits de saison ou au citron Tartelette praline, Macaron (sans colorant)

Une miche de pain tradition par personne (50 g)

Et petits pains spéciaux (50 g/personne)

Boissons

Vins : Côtes du Rhône Blanc et Rouge

Softs Eau minérale plate et gazeuse (Evian et Badoit)

Café