

Samedi 23 Avril 2022
Déjeuner Région servi à table

Entrée :

Terrine de carpe et truite, sauce poivronnade, mesclun de salade

Plat :

Saucisson Lyonnais sauce vigneronne et écrasé de pomme de terre

Dessert :

Tarte aux pommes sauce caramel beurre salé

Miche de pain tradition Et baguettes tranchées

Boissons et Vins :

Côtes du Rhône Blanc et Rouge en pots lyonnais

Softs Eau minérale plate et gazeuse

Café

Samedi 23 avril 2022
Soirée de Gala Diner servi à table

Entrée :

Crèmeux de chèvre, tartare de tomate et légumes confits, crème de balsamique et pain grillé à l'ail

Plat :

Dos de cabillaud poché, risotto aux asperges et fèves

Dessert :

Craquant chocolat spéculos, crème aux pralines

Miche de pain tradition Et petits pains spéciaux

Boissons et Vins

Côtes du Rhône Blanc et Rouge

Softs Eau minérale plate et gazeuse

Café

Dimanche 24 avril 2022
Déjeuner servi à table

Entrée :

Gaspacho andalou gressin et chiffonnade de jambon de Savoie

Plat :

Effiloché de cuisse de canard confit, purée de patate douce

Dessert :

Tarte façon brownie, crème anglaise

Miche de pain tradition Et baguettes tranchées

Boissons et Vins

Côtes du Rhône Blanc et Rouge en pots lyonnais

Softs Eau minérale plate et gazeuse

Café