

Repas du 12 octobre 2024 A.G.Chanteloup

Mise en bouche

Rubis foie gras pomme verte, tartinette jambon de pays tapenade de poivron
mini croque monsieur
mini brochette gambas chorizo

Entrée

Assiette de filet de saint pierre à la mangue zestes citron vert

Plat

Filet mignon de porc infusion andouille de campagne et chouchen
Accompagné de sa purée de potimarron , grenailles de pomme de terre
choux braisé / croustillant duxelle de champignon

Dessert

Poire belle hélène revisité
crème anglaise

Boisson comprise dans le menu

kir blanc de blanc
vin blanc chardonnay
vin rouge le démon noir
soft
eau plate et pétillante
café