



CHARDON
BLEU

MENU Été « Belle Etoile »

Entrée

Savarin de risotto aux gambas et légumes croquants
Ou
Terrine de foie gras et confit d'oignons à la grenadine

--

Plat principal et accompagnement

Pavé de saumon aux Saint Jacques et crème de girolles
Risotto aux pointes d'asperges
Ou
Filet de bœuf aux herbes
Duo d'asperges et courgettes au vinaigre balsamique
Penne rigate aux asperges

--

Fromages

Plateau de fromages régionaux

--

Dessert

Must d'été
*Biscuit chocolat craquant nougatine, clafoutis framboises,
confiture framboises, flan au chocolat*

--

Café et petites gourmandises

Saveur & Savoir-faire