



Menu Courcelles 3 plats

55€HT/personne

(Entrée, Plat, Dessert, 1 verre de vin/pers, eaux minérales, thé café ou infusion)

ENTREES :

Mozzarella « Burrata », tartare de tomates

-

Assiette de saumon fumé par nos soins, crème d'aneth et toasts Poilâne

PLATS :

Brochette de poulet teryaki, sauce aigre douce et riz basmati

-

Tartare de saumon au couteau zeste de citron-menthe-huile d'olive extra vierge, frites « maison » et jeunes pousses de salade

DESSERTS AU CHOIX :

Salade de fruits de saison d'ici et d'ailleurs

-

Mi-cuit au chocolat, caramel laitier maison

LES VINS :

Lussac Saint-Emilion, Grand Ricombre « 2012 »
Côtes de Gascogne blanc, domaine de Mirail
« 2010 »