

APERITIF:

1 coupe de champagne , avec amuse bouche

ENTRÉE :

Foie gras maison chutney oignon figue toast brioché ou pain d'épice

ou

Carpaccio de st jacques aux agrume**s**

PLAT PRINCIPAL:

Ballotine de volaille mousseline aux champignons écrasé de pomme de terre truffé potimarron roti Ou

Risotto de st jacques / écrevisse bisque de homard

FROMAGE:

Brie de maux truffé ou Faisselle fraiche et son coulis passion

DESSERT:

Omelette norvégienne ou Coulant chocolat coeur framboises

DOMAINE DU GOLF D'ALBON Réservations: 04.75.03.03.90