



DÎNER

samedi 10 juin 2023

DINNER
saturday 10th June 2023



Entrée Starter

Carpaccio de Truite Gravlax, Betterave et Crème au Yuzu
Carpaccio of Gravlax Trout, Beetroot and Yuzu Cream

Plat Main course

Filet de Boeuf grillé et Samoussa de Confit de Girolles, Jus légèrement réduit aux Noisettes
Mille-Feuille Amandine et Rillons Sarthois, Tomate Gourmande au Thym
Beef Grilled fillet and Samoussa of chanterelles candied, lightly reduced juice with hazelnuts
Amandine Mille-Feuille and Sarthois Rinds, Tasty Tomato with Thyme

Duo de Fromages Cheeses

Rocamadour AOP et Beaussay BIO Sarthois, Salade Gourmande aux Sésame
Rocamadour AOP and Beaussay BIO Sarthois, Tasty Salad with Sesame

Dessert Dessert

«Alliance» Choco' Noir et Café Colombien BIO, Chantilly Mascarpone
Dark Choco' and Colombian BIO Coffee "Alliance", Mascarpone Chantilly

Boissons Drinks

Val de Loire blanc Chardonnay «Domaine du Vieil Orme»
Bordeaux Haut Médoc «Château Balac» 2015 Cru Bourgeois Supérieur
Eaux Plate & Pétillante en verre Still & Sparkling Water in glass
Café Coffee