

DÎNER

samedi 14 juin 2025

DINNER
saturday 14th June 2025



Entrée Starter

Raviole ouverte, crème fêta, pistache, figue et roquette
Open ravioli with feta, pistachio, fig and rocket cream

Plat Main course

Filet de Veau, sauce Févette & quenelle de pommes de terre et pleurotes
Veal fillet with Févette sauce and potato and oyster mushroom quenelle

Duo de Fromages Cheeses

Rocamadour AOP et Beaussay BIO Sarthois, Salade Gourmande aux Sésame
PDO Rocamadour and Organic Sarthois Beaussay, Sesame Gourmet Salad

Dessert Dessert

Chocolat Caramel Noisette et crème anglaise
Caramel hazelnut chocolate and custard

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