



Le Menu «Goût de France» du 21 mars 2020

«Le Loire – jardin de France»

Amuse-bouche & Kir Chambord

Pâté berrichon & mesclun

(Typ. Blätterteig-Fleisch-Pastete aus Berry mit kleinem Blattsalat)

Cocotte de veau aux petits légumes
& pommes grenailles en croûte de sel de Guérande
(Zart geschmortes CH-Kalb mit Wurzelgemüse
und kleinen Guérande-Salz-Kartoffeln)

St. Maure au miel de romarin et pain aux noix
(Würziger Ziegenkäse mit Rosmarinhonig und Nussbrot)

Le Nantais – gâteau moelleux à base d'amandes & glace à la vanille
(Spécialité de Nantes)

Menu complet incl. Apéro

CHF 78.-

3000 Chefs - 3000 Menus - 5 Continents

BON APPÉTIT !

