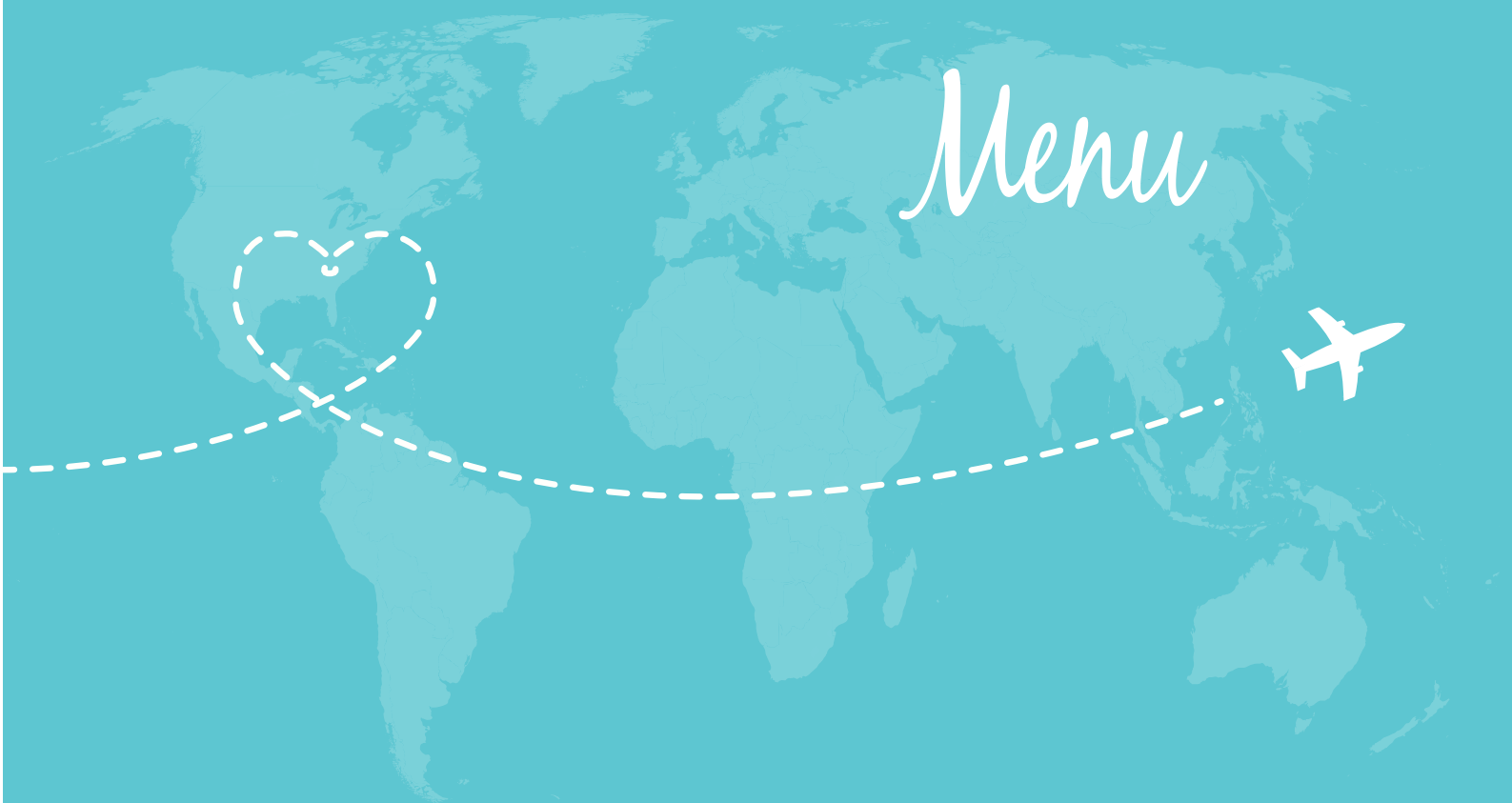


20.05.2017

Menu



Yolanda & Julien

Avec viande

Duo de foie gras maison avec son chutney de mangue fraîche, et tartelette de saumon

Aiguillettes de canard sauce cranberries accompagnées de légumes de saison

Fromage de Savoie

Buffet de desserts : tarte au citron, crémeux au chocolat, choux à la crème, amandine aux fruits frais, "Gâteau des Mariés" aux trois chocolats

Café



Con carne

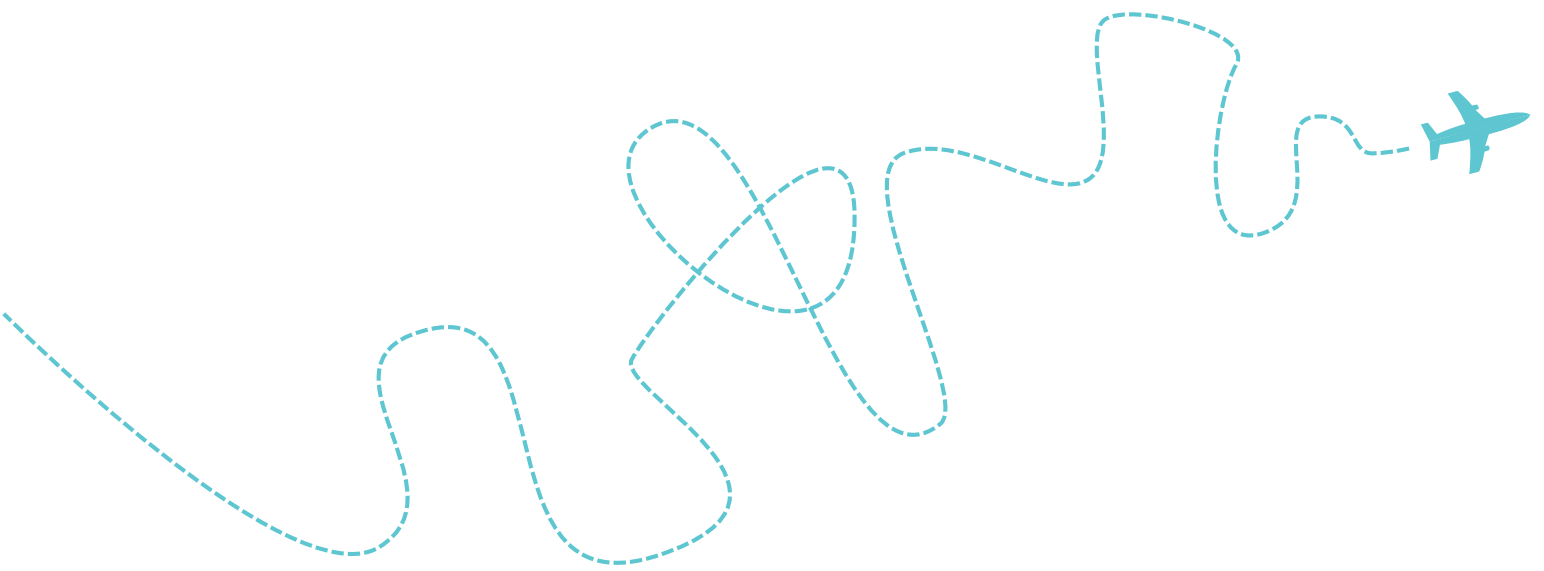
Dúo de foie gras de la casa y su chutney de mango, y tartaleta de salmón ahumado

Solomillo de pato en su salsa de arándanos, acompañado de verduras de temporada

Queso de Savoie

Postre (buffet) : tarta de limón, cremoso de chocolate, bocadito de nata, amandine de frutas, tarta nupcial tres chocolates

Café



*Vin rouge / Vino tinto : Ramón Bilbao Crianza
2014, D.O. Rioja*

*Vin blanc / Vino blanco : Chignin Vieilles Vignes
2015, Berthollier*

*Pétillant / Espumoso : Crémant de Bourgogne
Millesime 2014, Veuve Ambal*