

1975

MENU

2025

Dimanche 16 novembre 2025

Apéritif

Punch aux jus de fruits exotiques ou Cocktail de jus de fruits exotiques "sans alcool".

Entrée

Salade folle de rouget tiède et saumon fumé maison, mesclun et légumes frisés, vinaigrette aux agrumes et pignons grillés.

Plat chaud

Joli filet de pintade aux citrons confits, purée fine de carotte au cumin, champignons, pommes de terre rattes.

Fromage

Trilogie de fromages, salade aux fruits secs "Fourme d'Ambert, Brie de Meaux, Chèvre".

Dessert Assiette Gourmande

Joli framboisier comme avant, tarte tiède aux myrtilles et sorbet plein fruits sur meringue.

Boissons

Eau plate, eau gazeuse en verre, jus de fruit, café. Touraine blanc, Bordeaux Château Toutigeac. Une flûte de méthode traditionnelle au dessert.

© 2025CJF_Montrouge