

Calendrier

Octobre

La cuisine d'automne

*Salade de brandade de saumon au fenouil
Filet de porc en croûte de pommes de terre
Clafoutis de pêches et pistaches*

Novembre

La cuisine d'automne /chasse

*Quiche de marcassin
Faisan farci et sa sauce à la sauge
Mousse de fruit de la passion et chocolat blanc*

Décembre

Les fêtes de Noël

*Velouté de foie gras et asperges vertes
Dinde aux fruits secs
Bûche de Noël au chocolat et à la menthe*

Janvier

La cuisine d'hiver

*Millefeuille de loup de mer, choux et crevettes
Poulet fermier aux ails confits
Profiteroles aux amandes*

Mars

Le printemps dans nos assiettes

*Gratin de légumes, julienne de jambon, sauce hollandaise
Rougets grillés, gelée au safran et poireaux blanchis
Crème brûlée de pommes et rhubarbe*

Juin

Les buffets, la cuisine d'été

*Terrine de thon en gelée au poivre vert
Rôti de veau et sa sauce à la moutarde ancienne
Mousse de citron, basilic et fraises*

Des week-ends peuvent être organisés pour un groupe
de 4 personnes minimum.

Venez à deux, vous bénéficierez chacun
de 10% de réduction.

Pour toute information supplémentaire
tél. 05 58 44 85 93

ou par mail : info@esperance.fr