



Menu Diner à 32€ / personne :

Repas

Bavarois de saumon fumé aux œufs de truite, fine mesclun
&
Crapaudine de caille farcie, réduction de balsamique
Millefeuille de pomme de terre et sa poêlée de champignons
&
Crèmeux vanilles sur son croustillant caramel



Café

Cocktail Après match partenaire CAP XV ou
15€ / personne :

Plateaux de charcuterie

Rosette, Pâté en croute, Jambon persillé
Terrine de campagne, pain de campagne
Servi avec 1 coupe de champagne.