

COUR DE CUISINE DU 29 / 03 /2012

- Apéritif Maison accompagné de feuilleté aux sésames
- Chaud froid d'œuf à la coque, mouillette d'asperge verte, Hollandaise et salade d'asperge à l'huile de truffes.
- Baron d'Agneau rôti farci avec de la pate d'olive et tomate confite avec son jus de couscous et boulgour.
- Salade et fromage de chèvre
- Fraises aux « éclats » de Berlingots à l'huile d'olive et sorbet aux agrumes et meringue.

