

La Guinguette des Amoureux

Menu Groupe printemps 2010 à 30 €

(minimum 10 adultes, menus enfants à 9 €)

la plupart des propositions culinaires sont faites à base de produits frais, issu de producteurs locaux et tout est fait maison

le repas est accompagné de vin en bouteille (1/3 par personne)
château valcyre gaffinel en rouge ou rosé (pic st loup) ou domaine des chardons (biodynamique) en rouge ou blanc

Entrée

Croustillant de st Marcellin à la pomme fondante et miel de sapin
ou

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth
ou

Assortiments de 5 fritures (pakkoras, samossa, falaffel, cigare au fromage et accras de poisson)

Plat

Poulet (de Montoulieu) au citron vert et à la coco
ou

pièce d'Agneau (de l'Hortus)
ou

Loup grillé, riz basmati et légumes de saison

Dessert

Craquant de Poire, caramel crémeux
ou

moelleux au chocolat
ou

un gâteau au choix pour le nombre de convives