

MENU DÎNER SPECTACLE

MISE EN BOUCHE

Chutney de figes aux croustillants de Pomme

ENTRÉE

Marbrée de foie gras de canard et pain d'épices,
gelée de figes et cannelloni de Granny Smith

POISSON

Langoustine et gambas rôties, Kumquats confits
et jus de « Biseaux » de Poireau au gingembre

TROU NORMAND

Sorbet pomme verte et père Magloire

VIANDE

Suprême de Pigeon, farce mousseline à la noisette
et Poêlée de Cèpes

FROMÂGE

Croustillant de roquefort au Cognac, Brunoise de Poire
et mesclun aux pignons de Pin

DESSERT

Association gourmande « champagne, framboise et chocolat »
Petites Mignardises faites maison

Accord mets et vins

3 verres de vin et une coupe de champagne

146€



la grande poste
espace improbable