

abbaye
Capucins
des

HOTEL SPA & RESORT

Menu Tradition

Mise en bouche

La terrine rustique de volaille, foie gras et chutney de fruits séchés
OU
Les Saint Jacques marinées sur un crémeux de pois verts citronné

L'aile de canette laquée aux épices douces,
Palet de pomme de terre et champignons des bois sauvages
OU
Le dos de cabillaud sur une étuvée de pommes rattes et poireaux fumée aux haddocks

Les douceurs, dessert à l'assiette OU Assiette de Fromages

L'entremet Choco-framboisine
OU
L'entremet Caramelia et pommes Chanteclerc

Gâteau en étage décoration et feux d'artifice
(voir entremets ci-après)

A NOTER : *notre Chef peut vous proposer un menu spécifique de saison*

