

SAMEDI 12 SEPTEMBRE



Soirée caritative Kéré

Soirée de clôture des 30 ans

AMUSE-BOUCHE

Raviole de foie gras, petits pois, morilles et émulsion au parmesan

ENTRÉE

Gravelax de carangue, gingembre, fromage frais aux herbes, huile de basilic bio, jaune d'œuf séché, pickles de gros piment et moutarde

PLAT

Légine cuite au naturel, fricassée de brèdes, champignons shiitake, bouillon à la citronnelle et au combava, condiment sésame cotto milli et croustillant cacahuètes

DESSERT

La surprise de Bérénice

19h30 — So Ouate et Groovy en concert

Show son et lumière en fin de soirée

PAR PERSONNE

140 €

Dont 40 € reversés à l'association Kéré.

Pour toute information sur les allergènes présents dans nos plats, adressez-vous à notre personnel de salle.

Prix nets en euros, TTC, service compris.