4 Edition

Fête Baroque à Sauternes



Déjeuner

servi de 12h30 à 14h30

Quenelle de St Jacques, livèche, embeurrée de choux au yuzu

Crème brûlée, fruit de saison et sorbet thym et citron

Dîner

servi de 19h00 à 20h15

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de saison

Volaille fermière, sauce suprême, légume de saison

1000 % chocolat



Packs Excellence

ECERCLE