

MENU O' PAVILLON

47.50€

ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + FROMAGE + DESSERT

À 59.50€

ENTRÉE + POISSON ET VIANDE + FROMAGE + DESSERT

« NOIX DE ST JACQUES »

NAGE DE NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES,
PARMENTIÈRE ET FONDUE DE POIREAUX

OU

« FOIE GRAS »

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE AU SIROP D'ÉRABLE,
MARMELADE DE FRUITS NOIRS
ET SON TOAST DE PAIN D'ÉPICES

~

« HOMARD »

DEMI HOMARD POCHÉ ET DÉCORTIQUÉ
AVEC SON RISOTTO AUX ÉCREVISSES

OU

« PLUMA »

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE,
JUS CORSÉ AU SOJA, CRÉMEUX DE POIVRONS
À L'AIL ET MINIS POIVRONS CONFITS

~

ASSIETTE DE FROMAGES SECS

OU

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC

~

« LE CHOCOLAT ET LA NOIX DE COCO »

BOULE CROUSTILLANTE...

MENU UNIQUE (MÊME ENTRÉE ET MÊME PLAT POUR TOUS) OU PRÉSÉLECTION DE CHACUN
À NOUS COMMUNIQUER AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT VOTRE MANIFESTATION



LA CHARPINIÈRE
HÔTEL**** RESORT & SPA

RENSEIGNEMENTS | 04 77 52 75 00