

MENU

GOÛT DE FRANCE

21 MARS



 LE CORDON D'OR 

JEUDI 21 MARS

BOISSONS

Kir Provençal
(vin blanc et liqueur de lavande Marguin)

AOC Côtes de Provence, Sainte-Béatrice
Rouge, Blanc, Rosé Cuvée Vaussière

Eaux minérales

Café "Malongo" et Mignardises



 LE CORDON D'OR 

MENU
JEUDI 21 MARS

Amuse-bouche : Fondant de Fèves et Crevette au Thym

ENTRÉE
Tarte fine Tapenade et Rouget
Pistou au Basilic et jeunes pousses

PLAT
Noisettes d'Agneau en croûte d'herbes
Jus d'ail et Tian de légumes Provençaux

FROMAGE
Duo de Chèvre

DESSERT
Minestrone de fruits et légumes
Glace à l'huile d'olive



#GoutDeFrance #GoodFrance



goodfrance.com

