

MENU de Pâques
Dimanche 1^{er} avril 2018 midi

Amuse bouche du chef

*Oeuf de ferme cuit à 62°C, morilles et mousse d'asperge
jeunes légumes croquants*

ou

*Foie gras de canard mi cuit maison et son crumble de pain d'épices
chutney « fin d'hiver »
mesclun*

*Paupiette de volaille fermière confite - farce fine végétale
mousseline de légumes*

ou

*Carré d'agneau en croûte de fruits secs (amande, pistache, figes..)
polenta onctueuse*

Fromages d'ici- mesclun et confiture- sup 3€

Mousse soyeuse aux agrumes confits, fraises et meringue croquante

ou

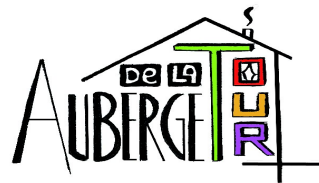
Chocolat, vanille café en petits nids

ou

Cheesecake aux 2 citrons - coulis de fraise

30€ Menu complet

25€ Entrée-plat ou Plat-dessert (ou fromage)



Auberge de la Tour

05140 St Pierre d'Argençon

+33(0)4 92 58 71 08

Retrouvez-nous sur [FaceBook](#)
scopaubergedelatour@gmail.com

www.scopaubergedelatour.fr

