

Samedi 19 septembre 2020
Dimanche 20 septembre 2020 au déjeuner

MENU BRESSAN
Journées du patrimoine

23€ fromage ou dessert
27€ fromage et dessert

Gougères (recette n°26)

* * * * *

Fromage de tête (recette n°56),
salades de Branges, légumes au vinaigre
ou
Œuf fermier en meurette (recette n°3)

* * * * *

Pintade en salmis, chou braisé, quartiers salés
(recettes n° 60 / 39 / 4)

* * * * *

Fromage blanc de la « Ferme de Mezaneau »
ou
Galette à la compote de pommes (recette n°57)

Prix net par personne, service compris
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Viandes françaises

Samedi 19 septembre 2020
Dimanche 20 septembre 2020 au déjeuner

MENU BRESSAN
Journées du patrimoine

23€ fromage ou dessert
27€ fromage et dessert

Gougères (recette n°26)

* * * * *

Fromage de tête (recette n°56),
salades de Branges, légumes au vinaigre
ou
Œuf fermier en meurette (recette n°3)

* * * * *

Pintade en salmis, chou braisé, quartiers salés
(recettes n° 60 / 39 / 4)

* * * * *

Fromage blanc de la « Ferme de Mezaneau »
ou
Galette à la compote de pommes (recette n°57)

Prix net par personne, service compris
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Viandes françaises