

# DÉGUSTATION DANS LES VIGNES

Mise en bouche, 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 viande, 1 fromage et 1 dessert

Crevettes snackées et crémeux avocat



Saumon Gravlax et petits légumes



Ravioles aux cèpes, truffes d'été et crémeux parmesan



Médailillon de Veau de 7h, légumes du soleil et gratin dauphinois



Duo de brie de Meaux et maroilles, graines torréfiées, mesclun de salade



Pain perdu aux biscuits roses FOSSIER façon crème brûlée, framboise fraîche