

1 cocktail « Maison » et sa mise en bouche

Marbré de volaille de Licques et foie gras confit d'oignons et brioche E1

Ou

Gratiné de chicons au saumon fumé et crème de paprika E2

Pavé de bœuf « Angus » crème de cèpes gratin dauphinois et carottes rôties P1

Ou

Filet de bar à la marseillaise rizotto crémeux et légumes grillés P2

Trianon chocolat sauce Arabica D1

Ou

Pavlova aux fruits frais glace vanille D2

Boissons :

Vin blanc

Vin rouge

Eau minérale plate et gazeuse

Café



▲▼ RESTAURANT - TRAITEUR - ANIMATION ▼▲

✉ basdevant.william@wanadoo.fr RC 428 106 892

📍 1 rue Laurent Gers - 62223 SAINT LAURENT BLANGY ↗ www.jardins-de-saint-laurent.com ☎ 03 21 50 81 00 ☎ 03 21 48 51 20