



BIENVENUE AU



REPAS A THEME : LA CORSE



REPAS DU 13 Février 2014



Plaisir de Corse



Apéritif au choix :

Bière Pietra (à base de farine de châtaignes) ou
Crémant de Loire brut Langlois nature ou
avec sa crème de châtaignes

Avec le poisson :

VDP Ile de beauté blanc Yves Leccia 2012

Avec la viande :

AOP Patrimonio rouge Yves Leccia 2011

Avec le dessert :

VDN Muscat du Cap Corse Yves Leccia 2010

Menu à 30€ - Prix net

Tartine de figatelli et brucciu, velouté aux cépes



Loup grillé au fenouil sauce à l'anis



Cabri aux olives et châtaignes,
sauce au patrimonio



Soufflé chaud à la myrte, glace au miel,
verrine d'agrumes, espuma au Cap Corse



Café

Les apprentis de 1^{ère} BP et leurs professeurs vous souhaitent un bon appétit

PHOTOS DE LA SOIREE



Tartine de figatelli et brucciu, velouté aux cépes



Loup grillé au fenouil sauce à l'anis



Cabri aux olives et châtaignes, sauce au patrimoine



Soufflé chaud à la myrte, glace au miel, verrine d'agrumes, espuma au Cap Corse



