

Team Cooking aux Tilleuls

Menu à titre d'exemple.



*Le Suprême de Truite Saumonée et Ecrevisses Pattes Blanches
Parfumé à la Ficelle de Légumes Safranés
Sauce aux Senteurs de Provence*





*La Gigue de Biche Rôtie au Four
Sauce aux Deux Poivres
Garnitures de Saison
Pommes Macaires*





*Le Sabayon au Grand-Marnier
Et à l'Eau de Villée
Rafraîchi d'une Glace Vanille-Bourbon*

Prix : de 50 à 80 €