



MENU DU SOUPER DE SOUTIEN DU SAMEDI 20 JUIN 2026

◆ ENTRÉE ◆

Bisque de poissons crémeuse
Velouté onctueux aux arômes marins.

◆ TERRINE ◆

Pâté de campagne de l'artisan boucher-charcutier
Préparé selon la tradition.

◆ PLAT PRINCIPAL ◆

La Caille au four
Servie sur un lit de fregola Sarda
Nappée de son jus au Servagnin

◆ FROMAGES ◆

Ardoise de fromages de notre région
Sélection de producteurs locaux.

◆ DESSERT ◆

Dessert surprise
Création gourmande spécialement imaginée pour l'occasion

POUR ACCOMPAGNER VOTRE MENU

◆ BOISSONS ET VINS ◆

Vins du Domaine Henri Cruchon
Gamme de vins blancs et rouges en provenance du domaine d'Échichens