

## MENU

### APÉRITIF

Kir pétillant à la mûre

(3 bouchées chaudes, gâteaux salés, 2 canapés, olives, cacahuètes)

### ENTREE

Œuf poché à la bourguignonne sur sa salade gourmande  
chips de lard et tomate confite

### PETITE FRAÎCHEUR

Sorbet cassis arrosé de Limoncello

### PLAT GARNI

Gigot d'agneau à l'ail confite

### ACCOMPAGNEMENT

Pommes de terre sarladaises et son gratin de légumes

Salade panachée et duo de fromages

### DESSERT

Assiette gourmande  
(trilogie de pâtisseries et fruits frais)

### CAFÉ

Vin de Bordeaux blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Vin de Bordeaux rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

Tous les vins sont pétillants