

Menu de la compétition de clôture, golf les Bois, dimanche 4 octobre 2020

Œuf des Barrières poché dans son lit de carotte

Bolet frais sauté aux lardons, jus maison parfumé au foie gras

Grenadin de veau du village basse température à la tête de moine BIO du Fuet

Pommes mousseline maison parfumé, légumes de saison

Mille feuilles maison géant, insert aux fruits rouges

Présentation entier, découpe et service devant les invités