

MENU du dîner du mardi 27



Entrée :

- **Trilogie de quinoa aux épices douces et légumes pickles jambon de pays, caviar d'aubergines (variante végété et allergie possible)**

Plat :

- **Fricassée de poulet à l'ail des ours et petits légumes, pomme de terre farcie aux fines herbes**

ou

- **végé : risotto aux herbes, légumes rôtis et Croquettes végétales**

Dessert :

- **Tiramisu spéculos et myrtilles » du chef » en verrine**

Tarif : (Le prix comprennent le packaging éco-responsable et le pain)

- **Le ticket dîner du 27/08 + le complément pris en charge par l'AFT-RN.**
- **Tous les plats sont faits maison par le chef.**

Lieu :

- **Sous la tente Freeform au milieu du parc du casino, ou bien à côté de la halle**