

SAMEDI 13 AVRIL

Apéritif

Shot d'Hypocras – galette apéritive

Entrée froide

Brouet de champignons, boulettes de jambon truffé

Entrée chaude

Légumes racines lardés, soupe de poissons crémeuse, seigle

Plat

Paté de canard au foie gras, petits pois aux herbes, fromage frais

Plateau de fromage

Sélection de fromages affinés

Dessert

**Crêpe au vin blanc flambée, compotée de pommes au gingembre,
nougatine de fruits secs**

Jeudi 18 & Vendredi 19
& Samedi 20 AVRIL

Apéritif

Shot d'Hypocras – galette apéritive

Entrée froide

Poireaux brûlés, fromage frais, sarrasin, jaune d'œuf confit

Entrée chaude

Potage de céleri, hydromel de chicorée, escargots

Plat

**Épaule d'agneau farcie aux fruits secs, ragoût de pois chiches
blettes et groseilles**

Plateau de fromage

Sélection de fromages affinés

Dessert

Orge au lait, pruneaux au vin et épices douces

Jeudi 25 & Vendredi 26
& Samedi 27 AVRIL

Apéritif

Shot d'Hypocras – galette apéritive

Entrée froide

Terrine d'aile de raie, sauce aillée, doucette

Entrée chaude

Potage de céleri, hydromel de chicorée, escargots

Plat

Civet de cerf au cassis, pain de pois chiches

Plateau de fromage

Sélection de fromages affinés

Dessert

Tarte massepain & poire au vin