



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Ain & Isère

Entrée

Crème Dubarry & choux de couleurs imprégnés & l'huile de spiruline

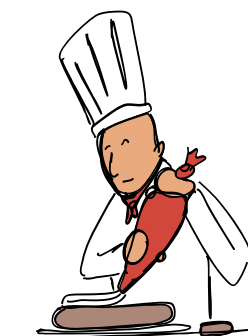
Plat

Filet de truite en imprégnation,
Coulis de butternut à l'orange,
Gratin de champignons de Paris aux noix de Grenoble

Dessert

Crèmeux au chocolat enrichi au curcuma

Un menu élaboré par :
Jean-Marc Tachet



Organisé par legrandrepas.fr



Soutenu
par

