



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Loire Atlantique & Vendée

Entrée

Royale de courge butternut, Risotto de courge et
petit merlan

Plat

Poitrine de veau confite au miel de Brière

Fromage

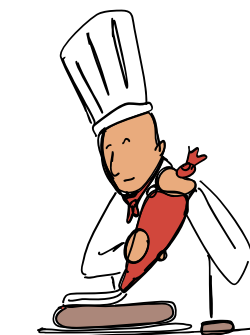
Tatin de céleri boule moutarde miel

Dessert

Pomme caramel, crémeux réglisse

Un menu élaboré par :

Éric Guerin - Chef du restaurant La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim (44)



Organisé par **legrandrepas.fr**

f @ in

Soutenu
par

