



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Entre Beauce et Perche

Entrée

Truite de Sologne en gravlax, salade sucrine
vinaigrette safranée, pois chiche de Beauce

Plat

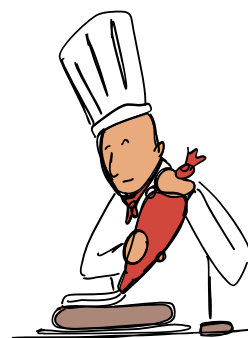
Blanquette de pintade, coquille du Loiret grillée,
carotte et poireaux, crème de cèpes

Dessert

L'Etang Solognot au coing et cotignac

Un menu élaboré par :

Loïs Bee - Chef du restaurant La Table, Ardon (45)



Organisé par legrandrepas.fr



Soutenu
par

