



JEUDI 03 OCTOBRE 2024

Menu du Territoire Deux-Sèvres

Entrée

Carpaccio de courgettes, vinaigrette au thym
et essence de truffe blanche, accompagné d'une
brunoise de courgettes et de tomates.

Plats

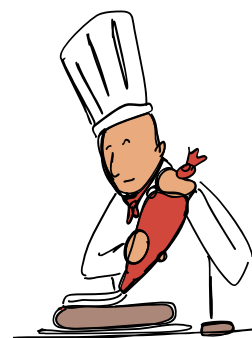
Paupiette de suprême de pintade aux champignons
et sa purée de patates douces parfumée
aux épices douces.

Dessert

Brioche rôtie avec compotée de pommes,
crème anglaise au romarin.

Un menu élaboré par :

Thierry Guilbault - Chef du restaurant Le Fin Gourmet, Parthenay (79)



Organisé par legrandrepas.fr

f @ in

Soutenu
par



Le Fin Gourmet



ADN
Tourisme



RÉSEAU
Restau'ce
DU PRODUIT AU CONVIVE



GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERES
& RESTAURATIONS DE FRANCE



MACIF

