

ORFORD MUSIQUE

menu

19 au 21 juillet 2019

Entrées

Soupe thaï, lait de coco, cari, gingembre, coriandre,
vermicelles de riz et légumes

ou

Cromesquis de chèvre des neiges en croûte de noix,
tapenade d'olives

Plats principaux

Filet de doré cuit sous vide, huile de citron, thym, salsa de
mangues, salade de couscous perlé, taboulé de persil,
tomates et citron

ou

Cuisse de lapin confite au gras de canard, sauce au poivre de
Madagascar, ragoût d'haricots blancs style cassoulet

ou

Tofu biologique général tao, sauté de bok choys, poivrons,
champignons portobello, oignons rouges, riz au jasmin biologique
à la coriandre

Dessert

Verrine de gâteau au fromage, bleuets, mûres, croûte de biscuits
Graham et noix

Café régulier ou infusion inclus