

Club de
l'amitié
Acigné



Menu

Apéritif : Kir crémant de Loire avec Mise en bouche, macaron foie gras, gravlax saumon betterave.

Entrée : Assiette de filet saint Pierre à la mangue zeste de citron vert avec tuile tapiokat encre de seiche effiloché fleur

Trou normand : feuille de brick pomme cannelle chaude glace pomme avec verrine calva

Plat : Filet mignon de veau légèrement rosé sauce foie gras, avec mijoté de champignon, conchigli, purée de fèves, mini carotte radis, mini radis blanc, pousse de petit pois

Fromage : Poire camembert caramel beurre salé chips de pain épices

Dessert trilogie : trompe l'œil pomme (Bavaroise cidre) macaron vanille royal chocolat crème anglaise et son coulis de fruits rouges

Vins : blanc chardonnay de minuit, rouge le démon noir

Eau plate et pétillante

Café, thé

Soupe à l'oignon

Soirée animée par l'orchestre Serge Briand le 31 décembre 2023 à partir de
20 h salle du Triptik,
La Lande Guérin 35690 Acigné

Tarif : 100 €

Règlement par chèque à l'ordre du club de l'amitié Acigné

Inscriptions avant le 9 décembre 2023

Contact et réservation : Daniel ADAM 16 hameau Mère Thérèse 35410 Domloup.

Mail : adamderoin@free.fr. Tél : 06 87 39 90 28