

1 JANVIER 2018

La Maison Carrion vous propose un brunch musical

Potage de légumes d'hiver
Bisque de homard et mirepoix végétale , estragon
Endive du Nord en julienne, cerneaux et huile de noix
Saumon d'Ecosse mariné à la scandinave pomme Belle et agrumes
Poireaux du Val de Saône en damier vinaigrette montée
Oreiller de Canard et Foie Gras de Chalosse aux épices sauce Porto
Mouton de Barèges de Gavarny en caillette aux aromates jus de braisage
Train de Côte de bœuf de Mr Cailler rôti entière sauce Bordelaise et moelle



A CHAQUE SAISON SES FRUITS ET SES APPRETS

Rascasse en filet, champignons, gratiné viennoise, tomate
Courgette de façon avec l'aubergine et oignons doux
Choux frisé braisé et farci
Carottes des sables cuisinées vichy
Céleri rave en tagliatelle roulé au beurre
Estouffade d'Amandine , champignons confits

Fromages de notre région et d'ailleurs

Tarte Tatin cuite avec Reine des Reinettes
Mille feuille vanille caramélisé sauce Arabica
Chocolat, café, amande, le tout est un opéra
Toutes sortes de fruits taillés marinés pour l'occasion

Vins : Viré Clessé domaine Morizet, Givry 1er cru Danjean-Berthoux
Boissons fraîches et chaudes sans alcool à votre guise

Horaire de 11H00 a 17H30

Tarif : 80€ par personne et sur réservation