Les VERGERS TELLIER

MENU MARIAGE A 65€

- APÉRITIF -

- Quercymûre de l'Avesnois et Ses Mignardises

- 1ÈRE ENTRÉE AU CHOIX-

- Lucullus de Valenciennes et Sa Gelée de Pomme
- Saumon Fumé et Ses Taosts
- Jambon de Parme au Chèvre des Preutins

- 2ÈME ENTRÉE AU CHOIX -

- Saint Jacques au Cidre de l'Avesnois
- Cassolette d'Escargots au Beurre Aillé Maison
- Aumonière d'Ecrevisse à la Bière de l'Avesnois

- SORBET DE L'AVESNOIS -

- PLATS AU CHOIX -

- Filet de Saint Pierre et son Crémeux de Ciboulette
- Souris D'Agneau au Thym et Miel de l'Avesnois
- Suprême de Pintade Sauce Champagne
- Médaillon de Veau aux Morilles

- CROUSTILLANT "CHÈVRE OU MAROILLES" SUR LIT DE SALADE -

EAU, VINS, CAFÉ COMPRIS

En Sus le dessert suivant le choix

Des heures supplémentaires après 1h pour les repas du soir seront facturées 35€ de l'heure par serveur et personnel de cuisine

Droit de bouchon: 4 € par bouteille

NOTRE CUISINE EST ÉLABORÉE AU SEL DE GUÉRANDE

Toutes nos Viandes sont Origine "France"