



©GrildesBarbares



33€
PAR PERSONNE

Le GRIL des BARBARES

- MENU COMMUN
À TOUS LES PARTICIPANTS -

Kir au vin blanc

ENTRÉE :

Salade Médiévale (salade, gésiers confits,
noix, croûtons, tomates)

Ou

Assiette du Petit Fermier «Spécialité»
(salade, chèvre rôti à l'huile d'olive et herbes
de Provence, toasts grillés)

Ou

Terrine Campagnarde et ses Rillettes

PLAT :

Poisson du moment

Ou

Bavette d'Aloyau Grillée

(accompagné de pommes de terre cuites au four
et de crème ciboulette)

DESSERT :

Crème Brûlée et sa Cassonade

Ou

Macaron aux Fruits Rouges

1/4 de vin et 1 café
par personne

