

# REPAS CABARET DU 16 OCTOBRE 2021



## Menu



*Apéritif Planteur et ses amuse-bouche*

### *Entrée*

*Opéra de saumon fumé sur mousse de petits pois gourmands,  
bouquets de crevettes et crème fouettée*

### *Plat*

*Rôti de veau crème accompagné de ses pommes de terre  
jackson, tomate confite au romarin et fagot d'asperges*

*Salade et fromages en brochette*

### *Dessert*

*Carapoire et sa glace caramel beurre salé*

### *Café*

*Repas préparé par Willy Dubois et son équipe du P'tit Brettois*