

SAISON 2010

HOSTELLERIE RESTAURANT

LE POTIN GOURMAND

Serge Ripert

Trophée du tourisme Bourgogne 1991

IL EST IMPORTANT, QUAND L'ON RECOIT, DE SATISFAIRE SES HOTES

*Pour vos soirées, réunions, repas gastronomiques, fêtes, barbecues, concerts, réveillons banquets,
mariages, anniversaires, repas dansants ...
en salle (capacité jusqu'à 200 personnes) ou en terrasse/jardin*

...POUR TOUT RASSEMBLEMENT CONVIVIAL ET REUSSI

MENU CLUNY 2010 à 25,00€

Terrine au foies de volailles,
salade, confiture d'oignons
ou
Salade méli-mélo de saumon fumé

.....
cuisse de canard confite
Gratin dauphinois

Ou

Tian de veau à la provençale

Ou

Poelé de fruit de mer et son beurre d'ail , riz safrané (saison printemps ;été)
Cassolette de queues d'écrevisses au potiron (saison automne ; hiver)

.....
Fromage blanc à la crème
ou
Sorbet cassis marc de Bourgogne
ou
Marquise au chocolat, crème anglaise