

**ASSEMBLEE ANNUELLE 2019.
CREPS DE BOURGES.
MENUS.**

SAMEDI SOIR (23 €)

- Croustade de noix de Saint Jacques, sauce crémée, fondue de poireaux.
- Filet de sandre frais roti à la fondue d'échalottes.
- Purée de patates douces, mélange méditerranéen.
- Cœur coulant au chocolat, glace mangue.
- Café.
- Vins : Quincy blanc, Ménetou rouge (1 bouteille pour 4 personnes)

DIMANCHE MIDI (30 €)

- Carpaccio de saumon frais aux baies roses, velours balsamique.
- Filet de veau en croûte d'herbes, jus persillé.
- Purée de patates douces, mélange méditerranéen.
- Assiette de fromages (Valençay, Saint Nectaire, Selles sur Cher)
- Dessert (Tiramisu aux spéculos)
- Café.
- Vins : Sancerre, Menetou blanc et rouge (1 bouteille pour 4 personnes)



Daniel DEPALLE