



Repas des aînés 2024

MENU

..... 

ENTREE : DUO DE METS

Tatin de cèpes des Cévennes chaud

Minis cassolette de ris d'agneau et champignons frais

..... 

POISSON CHAUD

Lotte sauce crustacés et ses gambas décortiquées

..... 

PONT DES CAMISARDS

Sorbet citron + limoncello

..... 

VIANDE CHAUDE

Gigot d'agneau France Lozère rôti dans son jus

Accompagnement

Tian de légumes d'hiver sur gratin dauphinois

..... 

FROMAGE

Minimum 3 sortes, variétés selon arrivage

..... 

DESSERT

Tarte tatin et sa glace vanille

..... 

TRAITEUR :
FABARON LE CEVENOLE