

MENU DE MAURICE

GITE VIGNES ET MINES

entrée

Accras de morue aux oignons ciboulette et persil

plat principal

Curry de boeuf ou de poulet ou de poisson aux légumes de saison, coriandre et gingembre
(possibilité de version végétarienne)

Dessert

Crémet d'Anjou au coulis de fruits exotiques ou salade de fruits frais de saison ou gateaux coco