

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Comme une envie de faire plaisir... Menu fête des mères

DANIEL&DENISE

MENU FÊTE DES MÈRES DU CHEF JOSEPH VIOLA

Amuse-bouche:

• Crème de carottes parfumées à l'écorce de citron

Entrée froide :

• Gâteau de tomates et fromage blanc au basilic et parmesan

Entrée chaude :

• Cabillaud rôti en vinaigrette d'asperges

Plat:

• Volaille fermière, poêlée aux morilles, légumes de saison et pommes Grenaille

Dessert:

• Cannelloni croustillant aux pralines de Saint-Genix et crème légère

Prix:43€

NOTRE SÉLECTION DE VINS ET CHAMPAGNES POUR ACCOMPAGNER LE MENU

Laudun - Côtes du Rhône Village AOC Blanc 2018, 12€
Fleury AOC - La Levrattière Rouge, 21€
Champagne brut Marguerite Guyot - Cuvée désir, 45€
Champagne brut rosé Marguerite Guyot - Cuvée fleur de Flo, 75€

POUR COMMANDER:

- par téléphone au 04 78 60 66 53
- par mail à crequi@danieletdenise.fr
 - sur notre site danieletdenise.fr
- ou directement sur place au 156 rue de Créqui Lyon 3

Prise des commandes jusqu'au vendredi 28 mai au soir. Les menus sont à retirer dans notre bouchon Daniel & Denise Créqui samedi 29 mai de 9h à 14h et de 17h30 à 19h et dimanche 30 mai de 9h à 11h.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux & découvrez les coulisses de nos bouchons lyonnais!

danieletdenise.fr