

Menu de fêtes



Apéritif

 Vin pétillant Bugey - Cerdon AOC

 Trilogi-que de fromages, chocolat, fruits et légumes

Recette proposée par le "Food Truck Fermier"

 Barquette d'endives au navet violet, grué de cacao, bleu de Gex

 Salade de mâche, comté, pomme, poire, chocolat blanc

 Crèmeux de chèvre frais au chou-fleur, réduction de balsamique au cacao amer

Entrée : Velouté de Butternut, escargots et pain d'épices

 Recette proposée par le Restaurant "Voyages des Sens" à Val-Revermont

Plat : Poularde de Bresse en Croûte de Sel

 Recette proposée par l'AOP Volailles de Bresse

Plateau de Fromages Etik'table

 Tomme de vache du GAEC de la Leschère à Certines - Comté AOP de la fruitière de Simandre -

 Fromage Mi vache Mi chèvre de la ferme des Bruyères à Lescheroux

Dessert : Nougat glacé de chèvre au miel et fruits secs

 Recette proposée par le Restaurant "Café de Campagne" à Péronnas

Retrouvez les fiches recettes sur www.etik'table.fr