



DIMANCHE 27 MAI 2018

# Menu de la fête des Mères

## *amuse-bouche*

La création du chef

*Crémant d'Alsace Dopff et Irion - 17.00 €*  
*ou Champagne Jacquart Brut Mosaïque - 39.00 €*

## *entrée*

Terrine de foie gras de canard et son chutney de mangue

*Anjou Côteau de Loire Moelleux « La royauté » - 17.00 €*  
*ou Riesling Hugel - 29.00 €*

## *plat chaud*

Pièce de veau poêlée aux girolles / Jus à l'Armagnac  
Légumes glacés et palet de pommes-de-terre

*Côtes du Roussillon Village Bila Haut - 16.00 €*  
*ou Vacqueyras Beauvencourt - 27.00 €*

## *dessert*

Tartelette revisitée rhubarbe et fraise

Prix TTC. Prix à la bouteille. Menu au tarif de 35.00 € par personne.  
Commande au plus tard le mardi 22 mai 2018 au 03 87 18 02 23  
ou par email : [commerciale@letraiteur-christophedufosse.com](mailto:commerciale@letraiteur-christophedufosse.com)  
Enlèvement à La Citadelle de Metz - 5 avenue Ney  
le samedi 26 mai 2018 entre 13h00 et 18h00.  
Livraison dans un rayon de 30 km autour de Metz  
à partir de 231.00 € d'achat. Pré-règlement demandé.

