



ferme blanche,
auberge contemporaine

restaurant

Le **son** de cuisine

Menu gourmand

Mises en bouches
~~~~~

Foie gras de canard en gelée de poivre  
~~~~~

Bar en peau ,celeri et jus truffé
~~~~~

Filet d'agneau facon d'un chevreuil  
potimaron, cox et chataignes  
~~~~~

Avant dessert
~~~~~

Fondant chocolat ,passion  
~~~~~

Mignardises

1 coupe de champagne brut de Blin
1 verre de :
St Veran 2012
cote du rhone
cafe

65€ prix net