



31 - 12 - 2017

Villa Blanche

Réserver en ligne

03 28 29 18 89



01 - 01 - 2018

Groupes **MHR** réceptions

contact@mh-receptions.com
mh-receptions.com
03 28 51 06 34



Villa Blanche
MHRéceptions



Villa Blanche
MHRéceptions

Villa Blanche

Apéritif

Cinq Pièces variées :
Pics de chèvre aux épices, fruits secs. Nori à l'encre
de seiche, crevettes roses. Panacotta de petit pois,
crème chantilly salée, chips de patates douces.
Autres surprises...

AOC Champagne Granzamy - Sélection Villa Blanche

Entrées

Chair de homard et gambas, purée de poireaux au
curry, tuile à l'encre de seiche et pousses iodées

IGP Touraine Sauvignon La Petite Periere

Escalope de foie gras de canard, poire fendue au vin
épicé, jus réduit à l'orange

Côtes de Gascogne Domaine Perréou Moelleux

Plat

Noix de veau aux champignons nobles et vin jaune,
asperges vertes, poudre de bacon
crémeux de topinambour

AOC Bordeaux Supérieur Sènaillac - Magnum



Groupe **MHR**éceptions

contact@mh-receptions.com
mh-receptions.com
03 28 51 06 34



Villa Blanche
MHRéceptions



Villa Blanche
MHRéceptions



Villa Blanche

Fromage

Croustillant de chèvre de la ferme bique n'brouck, marmelade de figues, petite mâche, julienne de betterave

AOC Bordeaux Supérieur Sènaillac - Magnum

Dessert

Travail de nos pâtisseries autour du citron légèreté, croquant

AOC Champagne Granzamy - Sélection Villa Blanche
-
Café

Au Bar

Bière	3€
Mojito	5€
Champagne, la coupe	7€
Champagne, la bouteille	30€
...	...

Groupe **MHR**éceptions

contact@mh-receptions.com
mh-receptions.com
03 28 51 06 34



Villa Blanche
MHRéceptions



Villa Blanche
MHRéceptions