



Menu dans un jardin perché

PAR ARMAND ARNAL, CHEF DE LA CHASSAGNETTE

Velouté de maïs, tomates vertes & basilic

Poivrons confits à l'huile de mélisse

Canard des rizières en gravlax et pickles d'aubergines

Merlu poché au bouillon corsé, courge spaghetti et tomates

Figues rôties, framboises & sarrasin.

À CETTE TABLE, IL VA Y AVOIR DES RENCONTRES, DES DISCUSSIONS
PASSIONNÉES, DES CONFIDENCES PERCHÉES.
À CETTE TABLE, IL VA Y AVOIR DES OH ! , DES AH ! , DES HUMMMMM !
À CETTE TABLE, IL VA Y AVOIR DE LA JOIE.
ALORS MERCI ARMAND POUR LA MAGIE DE VOTRE CUISINE,
MERCİ JARS POUR LA MAGIE DE CETTE TABLE,
ET MERCI À TOUS POUR LA MAGIE DE CE DÎNER QUI COMMENCE.



X LE BHV / MARAIS