



GALA DINNER

Octobre 28th, 2023

Palais de la Musique et des Congrès, Place de Bordeaux

20H00-20H30 : APERITIF

20H30 : DINNER, TABLE SERVICE

Starter

Pan-seared foie gras cutlet and its pot-au-feu broth

Main course

Tender piece of veal, creamy risotto with truffle oil, cherry tomatoes and green asparagus, full-bodied jus

Cheese

Plate of 3 mature cheeses from the region

Dessert

Baba and limoncello cream, pineapple tartare

Coffee, tea

A vegetarian alternative is also offered.

Drinks included:

Wine a bottle for 3 guests

Still and sparkling water with discretion



DÎNER DE GALA

28 octobre 2023

Palais de la Musique et des Congrès, Place de Bordeaux

20H00-20H30 : APÉRITIF

20H30 : DÎNER, SERVICE À TABLE

Entrée

Escalope de foie gras poêlée et son bouillon de pot au feu

Plat

Pièce de veau fondante, risotto crémeux à l'huile de truffe, tomates cerise et asperges vertes, jus corsé

Fromage

Assiette de 3 fromages affinés de la région

Dessert

Baba et crème limoncello, tartare d'ananas

Café, thé

Une alternative végétarienne est également proposée.

Boissons incluses :

Vin une bouteille pour 3 convives

Eau plate et gazeuse à discretion