



DU VENDREDI 14 OCTOBRE
AU DIMANCHE 30 OCTOBRE 2011

LE GREEN SAINT LAZARE

Menu

30 €

Tatin de queue de bœuf au vin rouge, mesclun à la noisette

Pièce de porc cul noir rôti,
Sauce moutarde violette de Brive
Cocotte de grenailles, châtaignes et pleurotes

Mille-Feuille croustillant au sésame,
Pomme AOP du Limousin caramélisées à la badiane et
mousse marron



DU VENDREDI 14 OCTOBRE
AU DIMANCHE 30 OCTOBRE 2011

LE GREEN SAINT LAZARE

Menu Enfants (moins de 12 ans)

12 € - (1/2 part)

Tatin de queue de bœuf au vin rouge, mesclun à la noisette

Pièce de porc cul noir rôti,
Sauce moutarde violette de Brive
Cocotte de grenailles, châtaignes et pleurotes

Mille-Feuille croustillant au sésame,
Pomme AOP du Limousin caramélisées à la badiane et
mousse marron
