

Ga

MANOIR DE RÉTIVAL
CHAMBRES & RESTAURATION
RÉSERVATION AU 06.50.23.43.63

J'aime travailler les produits de saison suivants :

*huitres - champignons - langoustines - foie gras -
agrumes - soles - figues - homard bleu - vanille sauvage -
herbes de mon jardin - coquillages - riz de veau -
queue de bœuf - café - agneau - chorizo -
fruits de mon jardin - St. Jacques - ventre de thon -
petite pois- veau - verveine- truffes - cèpes -
huile d'argan - épinard - brie de meaux -
truites de St. Wandrille - cresson - prune - crème cru -
artichauts - saffran - chocolat - pavot*

*à partir de ces ingrédients, je vous concocte un menu surprise au gré des arri-
vages et de mes envies !*

Merci de votre confiance et bon appétit !

David

pour une surprise réussie , merci de réserver au 06.50.23.43.63