



REPAS DE FIN DE SAISON 2025

MENU

APERITIF

L'apéritif traditionnel

ENTREE

Foie gras en provenance du Gers par les soins d'Yvon DALIGAND

Cuisiné dans les règles de l'art par Philippe GUERRINI

Avec sa salade de mache et l'indispensable confiture de figues de Philippe BRANDES

PLAT

Civet de chevreuil cuisiné par la boucherie Ardéchoise de Piolenc

FROMAGE

Fromages de chèvre frais issus de la ferme d'Orange

DESSERT

Buches glacées aux fruits

APRES DESSERT

Café et ses compléments improvisés

**LA PETANQUE EN
TOUTE CONVIVIALITE**

