

**Menu Villa Spicy réunion de l'Ecole de Vienne****Samedi 21 novembre 2009****Kir royal Spicy à la crème de pêche***Kir Royal with peach cream*

\*\*\*\*\*

**Velouté de petits pois au caillé de chèvre***Cream of green peas and fresh goat dumpling***Croustillant d'herbes fraîches et mesclun à l'huile de pépins de raisin***Crispy fresh herbs and mesclun vinaigrette with grapeseed oil***Verrine de lentilles aux gésiers confits***A medley of lentils and candied "gésiers" (gizzard)*

\*\*\*\*\*

**Pavé de lieu à la citronnelle, purée de céleri et jus au thym***Pollock steak with lemon balm, celery puree and thyme juice***Poulet "pattes noires" rôti à la broche, purée à l'huile d'olive***Roasted "Black legs" chicken, mashed potatoes with olive oil***Tagliatelles, sauce crémeuse et légumes de saison (plat végétarien)***Tagliatelle, creamy sauce and seasonal vegetables (vegetarian)*

\*\*\*\*\*

**Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel laitier***Brioche with caramel sauce and vanilla ice cream***Tulipe de glaces et sorbets, coulis de fruits***Ice creams and sorbets in tulip shaped biscuits, fruit coulis***Crème brûlée aux spéculos***Crème brûlée with speculos*

\*\*\*\*\*

**1/3 Pinot noir (rouge) ou 1/3 Casa Sant'Orsola Orvieto (blanc)****1/3 Eau minérale Eau de Perrier ou Vittel****Café expresso "Segafredo"**

*Afin de vous assurer une prestation de qualité, il est important que la composition du menu soit identique pour l'ensemble des convives*

*Prix nets, taxes et service compris,*

*TVA sur les menus et boissons sans alcool : 5,5 % - TVA sur les vins et boissons alcoolisées : 19,6 %*