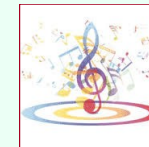




Vendredi 9 juillet 2021



Sacha NEMMAR



Les SWINGADJO



ET

Ces quatre artistes issus du rock et du jazz vous feront revivre les grands classiques de l'époque de Django Reinhardt.

**Sacha Nemmar**, Guitare solo, jeune musicien plein de fougue et de talent, guitariste d'une très grande dextérité à la sonorité envoûtante

**Pascal Lelyon**, Violoniste solo de jazz manouche, a joué avec les plus grands, Stéphane Grapelli, Angelo Debarre, Patrick Saussois, Ninine Garcia

**Philippe Nemmar**, Guitariste de grand talent donne le rythme, se met au service de son fils en florissant les merveilleuses notes de Sacha

**Jean Declinchamp**, Contrebassiste et chanteur donne le rythme à la formation et brille dans de magnifiques solos

**MENU MANOUCHE avec choix ... 45€**

Mises en bouche, Entrée, Sorbet, Plat, Dessert

**Et la carte des Saveurs**

Voir ci dessous

# Menu de la soirée avec choix ... 45€

Mises en bouche, Entrée, Sorbet, Plat, Dessert



\* \* \*

Mignardises d'accueil et mise en bouche

\* \* \*

9 Huîtres spéciales d'Isigny N°3 de chez José Jeanne  
Foie gras de canard du sud ouest, chutneys et toasts  
Tartare de daurade Royale, pesto d'herbes au sésame  
Cannelloni de jambon Label Rouge et ris de veau, crème de morille au vin jaune

\* \* \*

Sorbet de tagète du jardin champagnisé

\* \* \*

Curry de lotte au saumon fumé et mangue, riz coloré  
Magret de canard de la Ferme du Nouveau Monde, jus à la badiane et framboise  
Dos de cabillaud rôti, duo de fenouil, légumes frits, sauce vierge  
Entrecôte de bœuf Français de race Charolaise (330/350g), émulsion de béarnaise, barigoule, frites fraîches

\* \* \*

Le plateau de fromages et sa salade  
Crémeux chocolats 1er Cru de Plantation « Mangaroo » sur croustillant praliné  
Délice de pêche blanche, fraise marra des bois de Glisolles, jus citronné, sorbet  
Gratin soufflé mangue passion, salade de fruits frais  
Variation de sorbets maison sur fruits frais

\* \* \*

## Et la carte des Saveurs

Un grand moment de musique, convivialité et gastronomie

