

Volailles comme en Bresse

Dès l'ouverture, le parfum de poulet grillé devrait ravir vos narines pour ensuite réveiller vos papilles au contact de ces cuisses de volaille finement hachées

au couteau, marinées au fond brun et cuites accompagnées d'une belle quantité de champignons et, touche finale, de poitrine de veau pour le moelleux.

