

Menu de la FÊTE DES MÈRES

✿ dimanche 26 mai 2024 ✿

Mise en bouche

Crèmeux d'Asperge glacé, Lieu noir en carpaccio
mariné au café & à l'orange

Petits pois frais

ou

Pâté Croûte du Chef - ris de veau, foie gras, magret, pistaches...

Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté - Croûte

Thon de Méditerranée - pavé fumé maison au bois de hêtre, jus
réduit de carottes & huile d'aneth

Flan de carotte des sables, crumble de sarrasin

ou

Filet de Canette rôtie, jus de canard réduit & gastrique de rhubarbe

Pressé de pommes de terre nouvelles

Fromage en option (+8€):

Saint Félicien truffé par nos soins

Cheesecake à la Fraise, fraises fraîches, gels fraise & citron

Biscuit cheesecake & ganache à la fraise - glace maison au romarin

ou

Entremet Chocolat Caramélia & Extra Noir, sauce caramel

Biscuit succès, pralin pistache & ganache chocolat - glace maison à la pistache

59€ par convive



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Notre Chef se tient à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie. Prix nets TTC par convive, taxes & service compris