

MENU DE LA FETE DES MERES À 44,90€

(Servi uniquement le midi le dimanche 26 mai 2024)

Mise en bouche

Entrée au choix

Burrata, jambon Ibérique Cebo de Campo melon
basilic et pipette de Balsamique à l'huile d'olive bio

Ou

Brioche de Lotte et St-Jacques
sauce Homardine au safran

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au vin jaune
et à la vanille Bourbon

(Supplément +5€)

Plat au choix :

Mignon de veau, risotto de coquillettes au filet mignon de porc
fumé et vieux Comté, jus de veau truffé

Ou

Filet de bar sauce Normande aux mousserons et pomme Granny
(Riz Camarguais et mini légumes)

Ou

Vol-au-vent de Ris, cervelle et quenelle de veau à la financière

(Supplément +5€)

Duo de fromages

Dessert au choix

Chou craquelin crème mousseline
Amandes-noisettes et fraises

Ou

Gâteau Trianon au chocolat noir
des Caraïbe et chantilly de chocolat blanc