



Menu Fête des Mères

DIMANCHE 31 MAI

AMUSES BOUCHE

sablé beurre noisette & mayonnaise tourteau/estragon
gougère de parmesan & crème de jambon Serrano
velouté d'asperges blanches & pousses de petits pois

CEVICHE DE SANDRE

marinade au verjus, citron vert & basilic
condiment framboise & bourgeon d'origan frit

OU

RIS DE JEUNES BOVINS

en médaillon croustillant, crème de sucrine & sucrine brûlée
jus crémé & feuilles de sauge frites

MAIGRE D'ATLANTIQUE

courgette farcie aux tomates confites & feta
pesto tomaté & tomates cerises caramélisées, sauce bisquée

OU

VEAU ORLOFF

piqué au lard, crème de champignons de Paris & mousserons
tuile d'emmental & sauce au poivre vert de Madagascar

FLEUR DE FRAISE & PIMENT D'ESPELETTE

biscuit dacquoise & mousse fraise
insert fraise/piment d'Espelette & coulis de fraise

OU

SAVARIN MIEL, BOURBON & FRUITS SECS

fruits secs caramélisés & praliné
crème miel/bourbon & glace au miel de Printemps

MIGNARDISE

financier au miso

58€

Accord mets & vins 22€ // Supplément fromage 7€

PRIX EN EUROS TTC

