

Menu de
FÊTE DES MERES
2023

A 48€/pers



*La trilogie terre mer
Au foie gras de canard au naturel, confit de figue,
Saumon gravlax et noix de saint-jacques tièdes*

Ou

*Le panier croustillant de ris d'agneau et pleurotes
à l'ail et persil*

Ou

*La salade gourmande « cocagne »
(tranche de foie gras de canard, confit de figues,
gésiers tièdes confits, filets de canard séché, cerneaux de noix)*

Ou

*Le filet de rouget snaké
Tatin de tomate
Beurre blanc aux noix de pétoncles*

*Le tournedos « rossini »
Sauce périgourdine*

Ou

*La pièce de poitrine de veau
farçie « Maison »*

Ou

*La souris d'agneau confite
Son jus de braisage*

Ou

*La limande grillée
Sur lit de fenouil séché
Sauce vierge et condiments*

La sélection de fromages sur plateau

Le dessert du jour au choix

Ou

Le dessert au choix à la carte avec supplément