

Menu Fêtes des Mères

Dimanche 26 mai 2019

40€

Cocktail maison et mise en bouche

**

Trilogie de Canard : Foie Mi cuit au Muscat confiture de figues et pain maison aux fruits, nem de canard et Magret fumé par nos soins

ou

Tartare de Thon sur Lit de Légumes croquants, émulsion de Wasabi, vinaigrette thaï au sésame

ou

Tartelette au mascarpone filet de rouget aux Zestes d'agrumes et Noix Saint Jacques au citron confit

Pavé de Boeuf Sauce Marchand de vin

ou

Pavé de Cabillaud en Croûte d'Aïoli Sauce Vierge aux noisettes

ou

*Magret de Canard Fermier Laqué Miel sur Tatin de Pommes
Médailon de Foie Poêlé*

*Eclair aux Fruits ou Macaron Framboise Pistache ou Tiramisu aux Poires et Caramel
beurre salé*

Dimanche midi, seul le menu fêtes des mères sera servi.

