

Menu fête des mères
Dimanche 26 Mai 2019

Trilogie de Mise en Bouche

Le foie gras de canard en terrine mi-cuit, pomme fenouil et fêta en sa vinaigrette au parfum cannelle, toasts de pain aux maïs grillés

Ou

Les escargots Baldo sautés et les Gambas marinées, lentilles du Puy taboulé, sorbet à l'ail des ours

Le veau fermier cuit à basse température servi rosé, crémeux de petits légumes, quelques morilles et pamplemousse

Ou

Les Saint Jacques sautées façon meunières, moules, asperges artichauts avec sa tartine gourmande et son jus d'oignons grillés

Assortiment de fromages affinés par nos soins

Ou

Faïsselle de fromage blanc fermier

Les fraises en variation, rhubarbe en compotée à la grenadine et sorbet au thé jasmin,

Ou

