

Menu de la fête des Mères

Dimanche 25 Mai à midi

Cocktail de bienvenue

Entrée

Filet de truite de nos régions, en gravlax de betterave et pressé de foie-gras Rougié, pointes d'asperges vertes croquantes et crémeux de cerise, briochin à la pistache.

Plat

Filet de bœuf, jus au Porto rouge, pommes de terre Mona Lisa glacées et fondantes, petits légumes printaniers.

Dessert

La fraise, la nectarine et le chocolat au caramel beurre salé, biscuit Joconde, velouté de fruits, ganache, glace à la vanille et amandes grillées.

Café

49 Euros par personne

