

Menu de fête des Pères (Dimanche 19 JUIN le midi)



Mise en bouche verrine au deux melons

Trilogie de foie gras maison (mi cuit , au figue et sorbet)

OU Palette de la mer fumage maison

(cabillaud , saumon Ecosse et st jacques des côtes)

OU Cassolette d'escargots de Bourgogne au Sauterne
crumble persillade



Sorbet abricot liqueur de fraise des bois

Magrets de caille sauce cidre de pomme rouge

OU Mignons de filet de veau crème de morilles

OU Dos de bar au deux sauces , brique d'écrevisses

Assiette de salade et son trio de fromages

Déclinaison de fraises

(gratin soufflé chaud , tartelette sablée , chantilly et soupe)

OU Trilogie de profiterolles

(choux , macaron , nougat , vanille , menthe et chocolat chaud)

OU L'orange a l'honneur

(sorbet , crémeux , coulis , carpaccio , tuile et financier)

48 € TTC