



Menu de fête des Mères (Dimanche 4 JUIN le midi)

Mise en bouche

Duo de foie gras maison (magret fumé , au figue)
Pain grillé et chutney pomme fraise

OU Palette de la mer fumage maison
(cabillaud , saumon Ecosse et st jacques des côtes et mousse de thon)

Sorbet abricot Liqueur fraise des bois

Magrets de caille et ris de veau braisé
Sauce cidre de pomme rouge

OU St jacques et homard sauce Langoustine

Déclinaison de fraises
(Parfait fraise , tartelette sablée fraise , sorbet fraise , chantilly et soupe)

OU Déclinaison de chocolat
(Cœur coulant , macaron , glace , viennois , brownies)



48 € TTC