



Menu Fête des Mères 2017

45 €

Nos entrées

Pavé de thon rouge poêlé servi froid, légumes du moment croquants, émulsion d'anchois de collioure, tomates séchées et copeaux d'olive Kalamata

ou

Foie gras de canard caramélisé au Trousseau puis pressé en terrine, datte Medjoul, purée de Kumquat

Nos plats

Épaule d'agneau confite durant 8 heures, chartreuse aux épinards et courgette, asperge verte, jus brun de volaille

ou

Filet de perche rôti façon Meunière au citron caviar, ratatouille au basilic, pomme galante aux herbes fraîches

Nos fromages

Comté fruité 14 mois de chez Vagne sur un sablé et fruits secs, pousse moutarde à la vinaigrette balsamique

ou

Cancoillotte maison au Vin Jaune, pain châtaigne

Nos desserts

Panier gourmand aux fruits rouges de saison et chocolat excellence, sorbet fraise mara des bois

ou

Déclinaison de la rhubarbe en différentes textures, streusel aux épices pour l'accompagner

Le pain est de fabrication maison

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.