

Menu Fête des Mères

42.90€

Mise en bouche : gaspacho vert déstructuré

Tartelette estivale au caviar d'aubergine, chèvre frais aux herbes,
tomates confites, roquette et son coulis

Ou

Gravlax d'omble chevalier au gin français sur son tartare
d'artichaut...

Filet de dorade royale grillé, crème salicornes-ciboulette,
légumes verts

Ou

Filet de veau au lard, sauce asperge aux morilles, pommes de
terre sautées...

Faisselle de fromage fermier : crème ou coulis de framboises

Ou

Chèvre frais fermier aux fruits secs et miel, salade balsamique

Entremet au chocolat dulcey et aux abricots

Ou

Liégeois de fraises au poivron rouge et pistaches

Menu donné à titre indicatif