Menu Fêtes des Mères

Mise en bouche

Médaillons de foie gras mi-cuit maison et son chutney fraise-rhubarbe, toasts briochés

Ou

Assiette gourmande autour de l'asperge :

- **Verrine crème asperge, mousse chocolat blanc et chorizo**
- **Feuilleté d'asperge aux morilles**
- **Sorbet asperge et chèvre frais fermier**

Filet d'omble chevalier locale, sauce aigre-douce, purée de patate douce à l'orange et aux épices, fenouil rôtie aux agrumes

Ou

Filet de veau rosé, sauce piperade douce, pommes de terre nouvelles rôties et variation de carottes

---

Cervelle de canut maison à la faisselle de la Grangère

Ou

Croustillants de st Marcellin aux noix caramélisées, salade

Tartelette pistache, fraises fraiches et hibiscus

Ou

Sphère chocolat-cerise-amande et rhubarbe

Tarif : 49.50€