

Menu Fête des Mères

45€(ou 42 € sans le fromage)

Mise en bouche : Gaspachovert, mousse basilic

---

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

Ou

Crème d'artichaut au foie gras, œuf poché et mousse truffée,  
tuile au parmesan

---

Cabillaud en habit vert farci aux langoustines, jus de carcasse anisé,  
écume à l'aneth et tombée de fenouil

Ou

Emincé d'agneau cuit basse température, rôti au beurre d'herbes,  
jus de cuisson à l'ail, PDT sautées et variation de carottes

---

Faisselle de fromage fermier crème ou coulis de framboises

Ou

Assortiment de fromages affinés, salade et noix caramélisées

---

Sphère au chocolat blanc Valrhona et déclinaison de fraise

Ou

Rhubarbe pochée à la vanille sur sa bavaroise, meringue et sorbet