

Menu de la fête des mères

Dimanche 27 mai

39€ ou 43€ : Une entrée, un plat, fromage et/ou dessert

54€ : Une entrée, le poisson, la viande, un dessert.

Les entrées

*Foie gras au naturel, compote de Kiwi et rhubarbe
pain noir aux céréales toasté*

Ou

*Crabe décortiquée au gingembre et coriandre fraîche,
asperges vertes sous différentes structures*

La lotte

*Médallions de lotte aux zestes de citron vert,
émulsion crémeuse au parfum de langoustine, riz noir « Vénéré » aux oignons caramélisés*

Les ris de veau

*Brochettes de ris de veau croustillantes et duxelle de champignons, jus réduit et basilic,
pommes de terre grenaille « Amandine »*

Les fromages

Assiette de fromages affinés Ou fromage blanc, crème de Bresse

Les desserts

*Fraises aux zestes de citron vert, croustillant caramel façon mendiant
et sorbet fraise « Senga »*

Ou

Fondant au chocolat mi-cuit et déclinaison de poire et verveine (15 min.)

Restaurant L'AUTRE RIVE

Des produits frais, de saison et transformés par nos soins