

Menu de la fête des mères

51€ OU 57€ LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, FROMAGE **ET/OU** DESSERT

LES ENTRÉES

FOIE GRAS AU NATUREL

Compotée de framboise, pain brioché maison aux céréales

Accord met et vin: Coteaux de L'Aubance "domaine Lebreton" moelleux 8€

OU

TARTARE DE THON ET ASPERGES VERTES

velouté frais d'asperges

OU

AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS

beurre persillé

LES PLATS

POULET DE BRESSE A.O.C

crème aux morilles, tuile au comté et noix, pommes de terre purée

Accord met et vin: Arbois (savagnin/chardonnay sous voile) 10cl domaine de La Pinte 8€

OU

FILET DE BAR SAISI MINUTE ET FENOUIL AU CITRON VERT

Pommes de terre écrasées, beurre blanc infusé à l'anis

OU

GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SUPPLÉMENT 5€)

selon arrivage

OU

NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, JUS DE VIANDE AU BASILIC

légumes verts dans toutes ses variétés et duxelle de champignons

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC

OU

TARTARE DE FRAISE ET COMPOTE DE RHUBARBE

croustillant caramélisé et glace à la praline rose

OU

FONDANT AU CHOCOLAT

glace à la pistache de Sicile et coulis de framboise

OU

SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER

sorbet orange sanguine

OU

COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE ET NOISETTES CARAMELISÉES (SUP. MENUS 4€)