

Menu Fête des mères 62,00.€

Mise en bouche:

Bouchée au saumon fumé, asperges et citron confit

-o-o-

Duo d'Asperges blanches et vertes

Filet d'anguille fumée

Ou

Salade de mache, caille et ris de veau grillés

Vinaigrette à l'ancienne

Ou

Terrine de foie gras de canard,

magret fumé et comté jeune

-o-o-o-

Tataki de thon en croute de sésame,

sauce vierge

Ou

Magret de canard basse température

Jus au romarin et grenailles rôties

Ou

Quasi de veau à la truffe d'été, polenta crémeuse,

asperges blanches braisées

-o-o-o-

Sélection de fromages de nos régions

-o-o-o-

Verrines rhubarbe et fraises Gariguettes,

ganache au fenouil

-o-o-o-