



# Menu Fête des Mères

DIMANCHE 4 JUIN 2023

---

## Mise en bouche

### Entrée

Truite fumée au bois de Hêtre dans notre cuisine, sablé pistache, crémeux citron, et pickles

### Plat

Dos de cabillaud en croûte de noisettes, risotto crémeux aux asperges vertes, crème de pamplemousse à l'estragon et légumes croquants

ou

Filet de veau grillé façon Rossini, écrasé de pommes de terre, crème aux morilles et petits légumes

### Fromage

Faisselle de vache de la ferme Mabily

ou

Fromage frais de vache, abricot poché au romarin et au miel

### Dessert

Finger chocolat et fraise basilic  
(mousse au chocolat, compotée de fraise basilic, praliné croustillant au riz soufflé)

**58,00 euros TTC**

**53,00 euros TTC (fromage ou dessert)**

Prix net/ menu hors boissons

Uniquement sur réservation 04 76 65 00 36