



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