

Menu de la fête des mères

40€

Duo de Mises en bouche



Médailon de foie gras maison, condiment à la fraise du jarez,
brioche toastée et bouquet de jeunes pousses

Ou

Moelleux de truite rose condiment au citron fumé et à la betterave,
tuile au sarrasin et asperges vertes



Pavé de mignon de veau rôti, sauce aux giroldes, garniture du potager

Ou

Dos de cabillaud rôti au four, beurre blanc citronné, garniture du potager



Fromage blanc ou assiette de Fromages secs



Tartelette aux fraises et chantilly mascarpone, sorbet fraise

Ou

Fondant chocolat Weiss Lichu 64% (Vietnam), sablé breton noisette
et glace caramel