

Fête des mères

Formule à 35,00€

Entrées

Gaspacho de petits pois à la menthe, mini burrata,
pesto et haddock fumé.

ou

Asperges blanches, jambon Serrano prestige
et mousseline froide aux péquillos.

Plats

Suprême de volaille fermière doré sur peau,
girolles à la crème et mille-feuille de pomme de terre.

ou

Soufflé de saumon à l'estragon,
bisque de crustacé et julienne de légumes.

Desserts

Assiette de fromages et confiture maison

ou

Notre beau fraisier meringué sur coulis

Fête des mères

Formule à 42,00€

Entrées

Dégustation de foie gras :

- La terrine au cognac et piment d'Espelette,
- L'escalope poêlée à la marmelade de rhubarbe.

ou

Carpaccio de saumon, noix de Saint-Jacques,
vinaigrette d'agrumes et petits légumes.

Plats

Filet de bar flashé au four, beurre blanc à la citronnelle
et méli-mélo de légumes.

ou

Duo d'agneau : L'épaule farcie aux légumes confits et
la côte première grillée, jus réduit à la fleur de thym.

Desserts

Sphère aux fruits exotiques, cœur de mangue,
crumble au romarin et sorbet.

ou

Joli macaron à la fraise et basilic,
fraises marinées, coulis et sorbet.