

MENU FETES DES MERES 59€

Amuse bouche

<<<<

Foie gras de canard cuit au torchon, chutney a la tomate verte et orange

Pain aux fruits du mendiant ou

Duo d'asperges blanches et vertes, royale d'asperges langoustines

Poêlées, sauce mousseuse ou

Carpaccio de daurade royale à l'huile d'olive citronnée

Salade de fettucini truffé

<<<<<

Filet de bœuf façon Rossini, rôtie d'épinard au jus corsé

Sauce a la truffe d'été ou

Petite lotte rôtie à l'arête, tarte fine façon pissaladière,

Sauce au thym frais ou

Pavé de veau rôti et son ris, asperges vertes, risotto crémeux

Jus brun

<<<

Brie à la truffe

<<<<<

Verrine fraîcheur

<<<<<<<

Sablé breton au framboises crème mascarpone vanillée milk-shake

Framboises, sorbet framboise

<<<<<<

Mignardises