

*MENU FÊTES DES MÈRES 2019 69€*

*Panna cota d'asperges, saumon fumé « maison » œuf de caille*

<<<<

*Foie gras poêlé, quartiers de poire Conise vanillés, caramélisés , jus  
de caramel de porto*

*ou*

*Carpaccio de langoustines Bretonne, caviar d'aquitaine*

*Raviolo de crustacés, huile d'olive et citron vert*

<<<<

*Pave de filet de veau rôti recouvert de son ris de veau, asperges vertes  
ravioles de morilles*

*ou*

*filets de sole bretonne, petits champignons de paris, crevettes  
fraîches, sauce crémeuse a la verveine*

<<<

*Pastilla de brie a la truffe*

<<<<<

*Verrine fraîcheur*

<<<<

*Soupe de fruits rouges au jus de fraises sur une compotée  
de fraises sorbet au yaourt, petite brioche feuilletée*

<<<<

*Mignardises*