

MENU FÊTE DES MÈRES 2023

Servi dimanche 04 Juin 2023

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Rillette de Saumon aux zestes de citron vert.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi cuit au Calvados,  
accompagnée de sa crème brûlée Foie Gras,  
Chutney mangue passion, Magret fumé et toasts céréales.

~~~~~

Filet de Bar doré à l'unilatérale sur un coussin de Blé façon Risotto,
Sauce provençale à la tomate et au pesto.

~~~~ Ou ~~~~

Suprême de Volaille Fermière Label Rouge, sauce crémée aux Morilles,  
Gratinée de Ravioles, Fine mousse de Carottes et fricassée de Champignons aux fèves.

~~~~~

Faisselle fraîche à la crème ou Fruits de la Passion.
Ou
Demi Saint Marcellin affiné et sa confiture de cerises.

~~~~~

Déclinaison autour de la Fraise :  
En entremet : Fraisier à la crème mousseline,  
En salade : aux éclats de Menthe fraîche et cassonade,  
En sorbet : sur un lit de pralinette.

*Une Rose Offerte à toutes les mamans*

## Au restaurant :

40,00€ 2 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

50,00€ 3 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.

A emporter : 18€ Mise en bouche, Poisson ou Viande,

A emporter : 28€ Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

A emporter : 36€ Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.