



MENU FÊTE DES MÈRES 2024

Servi samedi 25 et dimanche 26 mai 2024

Pour mettre en appétit, servi en miniature :

Eclats de saumon pris en gelée, mayonnaise fouettée aux zestes de citron vert.



Terrine de Foie Gras de Canard maison cuit au four, feuille de mâche,
Chutney mangue passion, Magret fumé et petit Pain figue abricot cuit minute.



Alternance Noix de St-Jacques et Gambas sur un coussin de risotto aux asperges vertes
accompagnées de sa crème chorizo et de son fleuron.

~~~~ Ou ~~~~

Filet mignon de Porc VPF bardé puis rôti au four, court jus au pesto et à l'ail confit,  
Pommes grenailles rissolées et fricassée printanière de petits légumes.



Faisselle fraîche à la crème ou au coulis de framboises.

Ou

Demi Saint-Marcellin affiné et sa confiture de cerises.



Pavlova aux Fraises de Mr Fogeron :

Couronne de meringue et cœur crémeux Passion sous un buisson de fraises  
aux pointes de Chantilly, Eclats de biscuits Breton et coulis fraise.

*Une Rose Offerte à toutes les mamans*

## Au restaurant :

44,00€ 2 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

54,00€ 3 plats : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.



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

A emporter : 30€ Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

A emporter : 38€ Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.