

Menu de Fêtes des Mères 2025

Servi samedi 24 Midi et Soir et dimanche 25 Mai 2025

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Saumon frais pris en gelée, une rosace de sauce Tartare.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard maison et feuille de mâche,  
Pain d'épice toasté, magret fumé et chutney aux figues et aux abricots.



~~~~~

Filet de Rouget Barbet doré à l'unilatéral,
un coussin de risotto aux pointes d'asperges vertes, sauce beurre blanc safrané.

~~~~ Et / Ou ~~~~

Suprême de Volaille fermière rôti sur une poêlée de légumes printanière,  
Gratinée de ravioles à la crème fraîche et court jus au thym citron.

~~~~~

La Faisselle fraîche de Burdignes au coulis de Framboise.
Ou

Assortiment de Fromages affinés des 4 Fermes :
Pilad'Or, Charron, Saint Martin et Rond.

~~~~~

Comme un Tiramisu sous un buisson de fraises aux éclats de menthe,  
boule de glace « Palet Breton » et compotée de fraises.



**Une rose offerte à toutes les mamans**

### **Au restaurant :**

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

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

### **A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert.**

**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.**

20,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.