

## Menu de Fêtes des Mères 2026

Servi Samedi 30 Midi et Dimanche 31 Mai 2026

*Pour mettre en appétit, servi en miniature :*

Rillettes de Saumon et œuf de caille sur un coussin de mayonnaise.



Terrine de Foie Gras de Canard maison sous une fine couche de gelée au Tariquet,  
Toasts rustiques, magret fumé et chutney de fraise au gingembre.



Filet de Rouget Barbet doré à l'unilatérale  
sur un lit de Ravioles de Royans à la crème et aux asperges vertes,

~~~~~ Et / Ou ~~~~~

Suprême de Volaille rôti à la crème et aux morilles,  
ses Pommes Grenailles rissolées et Tomate Provençale.



La Faisselle fraîche de Burdignes au coulis de Framboise.

Ou

Assortiment de Fromages affinés des 4 Fermes et de la Chèvre Blanche :  
P'tit Rond, Pilad'Or, Charron, Saint Félicien et Bûchette de Chèvre.



Fraisier à la crème mousseline et copeaux de Chocolat Blanc,  
accompagné de sa boule de sorbet fraise.



**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 :**

**32,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert.**

**40,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.**

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