

Menu de la Fête des Mères 2019



Au choix :

*Salade folle au foie gras maison, magrets de canard fumés,
artichauts crus, roquette, tomates et asperges vertes*

Tempura de crevettes, sauce sweet chili maison

6 huîtres fines de claires n°2 de Marennes «Roumegous »

Saumon cru mariné à l'aneth, crème légère au citron vert

Au choix :

Risotto au homard frais

*Loup de Méditerranée poêlé aux artichauts et aux asperges,
sauce vierge, pommes rôties et légumes printaniers*

Filet de bœuf grillé, sauce Béarnaise,

gratin Dauphinois et légumes printaniers

*Suprême de volaille fermière rôtie, farcie aux cèpes,
purée de pommes de terre parfumée aux truffes et légumes de saison*

Au choix :

Feuilleté à l'ananas frais

Moelleux au chocolat, cœur chocolat blanc, crème anglaise

Coupe Colonel (sorbet citron et vodka)

Pavlova aux fraises, coulis de framboises

Baba au rhum chantilly, crème anglaise

Prix : 55 €

Prix nets, service 15% inclus