



MENU FETES DES MERES



Amuse-bouche :
blinis de homard à la mousse d'avocat



Ballotine de foie de canard mi-cuit à la fleur de sel,
tartare de fraises parfumées au Marasquin



Carpaccio de noix de Saint Jacques et saumon d'Ecosse mariné,
quinoa aux fruits jaunes, sauce vierge à la citronnelle



Filet de sole petit bateau aux asperges blanches d'Alsace,
sauce mousseline au citron vert

OU

Filet mignon de veau rôti à la sauge et aux légumes du Sud,
pommes nouvelles de Noirmoutier
et fricassée de petits pois aux girolles



Rosace de framboises et crémeux à la rhubarbe
sur un sablé breton



Mignardises

65€
2 entrées et 1 plat au choix

