



MENU DE FÊTE DES MÈRES

AMUSE-BOUCHES

Cromesquis de Homard au safran,
onctueux au whisky et parmesan soufflé

ENTRÉE

Carpaccio de poulpe mariné au pimenton de la Vera,
pommes de terre croustillantes et chorizo Ibérique

ou

Trio d'asperges en tartare
et crumble basilic sur son voile à l'eau de tomate

PLAT

Canon d'agneau rôti, farci aux épinards et pané aux herbes fraîches,
artichauds "petits violets" de la ferme Dubois

ou

Filet de bar en croûte d'agrumes,
ballotine de choux vert, sauce hollandaise

FROMAGES

Assiette fromagère Bourguignonne

DESSERT

Fraises fraîches,
rhubarbe confite à la vanille, sablé estragon à la fleur de sel



69.-€ / PERS.

HORS BOISSONS

Proposition végétarienne sur demande

Tarifs en Euros T.T.C, service compris



Gault&Millau