



FÊTES DES MÈRES

26 mai 2019

Menu 47€ TTC

Inclus apéritif, entrée, plats et dessert

eaux minérale 1/2L par personne et café

Apéritif maison pour commencer « marquissette de framboises » et panna cotta d'avocats

Entrée au choix :

Asperges blanches françaises « bio » en mimosa

Goujonnette de truite « bio » cuite et marinée aux saveurs du pays du soleil levant

Foie gras de canard français au rhum plantation « Pineappel », cœur d'ananas confit et chutney de rhubarbe

Plat au choix :

Filet de turbot d'élevage poêlé, risotto crémeux aux asperges blanches « bio » et sauce beurre blanc

Filet de bœuf français flambé au whisky, pomme darphin et jus corsé au thym

Raviole ouverte de homard, petits légumes de printemps et émulsion d'estragon

Dessert au choix :

Millefeuille de framboise, crème chiboust au citron vert et gingembre

Feuilleté de fraises françaises cuites au poivre Sechuan et glace à la crème brûlée

Mousse au chocolat noir, framboises fraîches, crème de mascarpone et brisures de sablés bretons