

# MENU FÊTE DES MÈRES



*Bistr'AU*



## **Amuse-bouche**

\*\*\*\*

## **Prélude gourmand**

\*\*\*\*

**Demi queue de homard relevée  
aux fruits de la passion,  
Raviole d'ananas marinée à l'huile  
de vanille et gingembre,  
Sorbet piña colada**

\*\*\*\*

**Viennoise de dos de cabillaud farcie  
Aux champignons,  
Corsée à l'huile de truffe  
Légumes verts du jardin au basilic,  
Beurre de tomates acidulées**

\*\*\*\*

## **Granité de saison**

\*\*\*\*

**Poitrine de canard laquée  
Au poivre vert puis grillée,  
Epinards frais au sabayon  
Grand Marnier, pommes dauphine,  
jus au foie gras**

\*\*\*\*

**Plateau de fromages de nos régions  
(en supplément à 10€ par personne)**

\*\*\*\*

**Comme un saint honoré  
Aux fraises du pays  
Zestes de citron vert,  
Crèmeux pistaches,  
Sucs / sorbet fraises**

\*\*\*\*

## **Mignardises**

**Menu à 80 € TTC par personne**

**MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE**