

# MENU FÊTE DES MÈRES



*JM*  
Jérôme Natile



## Amuse-bouche

\*\*\*\*

## Prélude gourmand

Soupe froide de petits pois / carottes,  
Perles d'huitres de Camargue,  
Graines de caviar

\*\*\*\*

Crêpes gourmandes d'asperges vertes  
du pays et médaillon de Homard bleu  
Aux copeaux de jambon cru,  
Sabayon citron / verveine

\*\*\*\*

Fleur de courgette soufflée à la chair de  
Brochet et écrevisses,  
Les sucs d'écrevisses en velouté aux  
Champignons sauvages

\*\*\*\*

Retour de criée doré au beurre demi-sel,  
sablé moelleux morilles et choux-fleur,  
Crème d'ail des ours

\*\*\*\*

Granité à l'eau rose pour les mamans

\*\*\*\*

Le bœuf de galice légèrement mûré grillé  
au feu de bois et poivre vert,  
Mousseline de pommes de terre fondantes  
et oignons caramélisés  
au grain doré du domaine Chabrier

\*\*\*\*

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs

\*\*\*\*

## Pré dessert

\*\*\*\*

Cristalline à la framboise parfumée au basilic,  
émulsion au lait de brebis,  
Sucs de framboises et glace au lait de brebis

\*\*\*\*

Mignardises et friandises

Menu à 160 € TTC

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE