

MENU

Fête des Mères

Amuse-bouche

Prélude gourmand

Crème de choux fleurs à la graine de Caviar,
Gelée de boeuf infusée aux algues marines,
Pomme verte et amande

Royale d'Haddock, artichauts barigoule,
jeunes carottes liées d'ail doux,
OEuf de caille poudré d'Or, coulis de cresson

Fleur de courgette soufflée à la chair de Homard, Huître de
Camargue BIO, Beurre battu au citron perlé d'huile de basilic

Ris de veau / langoustine

laquée d'un sabayon au lait de langoustines,
Purée d'ail noir, asperges vertes aux morilles

Granité de Saison

La volaille de Bresse en deux versions,
Le suprême poché au vin Grain Doré de Patrick Chabrier,
La cuisse en cannelloni aux épinards, jus noisette

La cave à fromages de nos régions et d'ailleurs

Pré dessert

Dessert de Vivien pour les Mamans

Mignardises et friandises

Menu à 160 € TTC

