



FÊTES DES MÈRES

MENU 46€

ENTREE

Terrine de foie gras maison au naturel, compotée de fruits de saison

OU

Mi-cuit de thon, salade de wakamé au sésame, huile vierge à la thaï

PLAT

Grenouilles à l'ail et au persil, pomme de terre grenaille

OU

Pavé de veau servi rosé, écrasé de pomme de terre et légumes croquants, jus aux cèpes

OU

Filet de dorade 'Royale' cuit sur sa peau, écrasé de pomme de terre, légumes croquants, huile vierge

FROMAGE (+4€)

Fromage blanc

OU

Demi saint-marcellin

DESSERT

Soufflé glacé à la liqueur de mandarine 'Napoléon' et cacahuètes grillées

OU

Feuillantine au chocolat praliné et coulis de fruits rouges