



# FÊTE DES MÈRES

## MENU 46€

### GRIGNOTAGE

---

### ENTREE

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

OU

Mi-cuit de thon aux saveurs d'Asies, salade de wakamé au sésame

---

### 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 Chartreuse 'élixir 1605' et cacahuètes grillées

OU

Feuillantine au chocolat praliné et coulis de fruits rouges

### MENU ENFANT - 14.00€

Aiguillette de volaille cuit à basse température, coulis de tomates, pomme de terre grenailles

Fusée glacée au trois couleurs