

« Les Menus de La Fête des Mères »

Foie gras de canard « des Graves »,
en escaloppe poêlée, blinis de maïs, réduction de vinaigre de framboise

Ou

Tourteau de casier,
émietté en cannelloni, mousseline de fenouil confit,
œufs de brochet fumé & pomme Granny

Selle d'agneau rôti au thym citron,
tian de légumes du soleil, coulis de pimientos, jus corsé aux épices

Ou

Lotte bretonne en piccata au piment d'Espelette,
pieperade de piquillos & oignons doux,
émulsion de sauce Newburg infusée au basilic

Cigarette croustillante fraises et framboises,
Espuma citronnelle, sorbet aux fruits rouges et hibiscus

Ou

Passion chocolat aux épices,
Coulis au thé tibétain, feuillantine pralinée, sorbet maracudja

Menu en 3 services au prix de 65 €

Homard en ravioles,
mélange champignons forestiers, bouillon dashi & wakamé

Bar de ligne doré au beurre demi-sel,
pommes de terre grenaille & salicorne, marinière de fins coquillages

Artichaut farci,
cuisiné à la façon barigoule, escalope de foie gras poêlée

Soufflé léger au Grand Marnier,
sorbet à l'orange sanguine

Menu en 4 services au prix de 80 €

Chariot de fromages affinés avant votre dessert | **16 euros**

Prix nets