



Menu de la fête des mères 2025 50 € Prix TTC Service Compris hors boissons

Amuse-bouche : Tartare de légumes croquants à l'avocat et à l'huile de truffe
Œuf brouillé et caviar d'aquitaine,

Trilogie de foie gras : En carpaccio à l'huile et aux éclats de noisette, mi-cuit avec un chutney à la girolle et poêlé sur une brioche à la poudre de cèpes,

ou

Ceviche de langoustines aux agrumes, vinaigrette à la mangue et chips de patate douce,

Poulet de Bresse à la crème et aux morilles, purée de pommes de terre aux morilles,

ou

Pavé de lotte, bisque de langoustine et risotto,

Les plats chauds sont accompagnés de légumes racines confits,

Assiette de fromages secs ou faisselle de la ferme Peillon,

Assiette gourmande :

Entremet chocolat et aux pralinés,

Sorbet fruits rouges,

Panacotta au lait d'amandes et biscuits façon cantuccinis



Gault & Millau

