

Menu Fêtes des Mères

Dimanche 4 juin 2023 midi

Amuse-Bouche :

Tartare de daurade, crackers de thon et concombre.
Tapenade d'olives & toast.

Entrées :

Ravioles de langoustines, bouillon miso à la citronnelle et poireaux.

Ou

Filets de cailles snackés, jus au malbec et lard colonata, polenta truffée.

Plats :

Dos de cabillaud en écailles de chorizo, fumet de coques au safran du Quercy,
écrasée de bintje à l'huile d'olive extra.

Ou

Filet de bœuf, sauce béarnaise, pommes gaufrettes et mini légumes aux pleurotes
bio de Montcuq.

Fromages :

Brie truffé par nos soins, mesclun de salade.

Desserts :

Poire pochée au vin rouge « Mise à nu », glace artisanale vanille,
noix de macadamia et caramel.

Ou

Fraises marinées, crème mousseline, sablé breton et sorbet basilic.

Menu à **45€** TTC (hors boisson, service compris)