

Menu Fêtes des Mères

Dimanche 26 Mai 2024 au déjeuner

Mise en bouche

Gravelax de saumon aux herbes, toast aux céréales et citron combawa.

Entrée

Ballotine de foie gras de canard, chutney de fruits secs.

Poisson

Dos de cabillaud, jus de coques, citronnelle, gingembre et lait de coco.

Viande

Suprême de pintade mariné à la sarriette, jus corsé au foie gras et oignons nouveaux grillés.

Fromage

Brie affiné par nos soins, farci aux fruits secs et son mesclun de salade à la réduction balsamique.

Dessert

Méli-Mélo de fraises.

Prix du menu : service compris, hors boissons.

- 5 plats (mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert) : **55€** ttc
- 4 plats (mise en bouche, entrée, poisson ou viande, fromage et dessert) : **50€** ttc
- 3 plats (mise en bouche, entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert) : **45€** ttc

Réservation par téléphone au 05.65.30.53.60