



Menu

FÊTE DES MÈRES

86 €

MISES EN BOUCHE

*Asperges en verrine et magret de canard fumé et fourme
Ratatouille en gelée et sablé aux herbes de Provence*

FOIE GRAS

*Marbré au cacao, voile aromatisé au sureau, fraises et
briochette*

SAINT-JACQUES

*En raviole accompagnées de gambas à l'estragon, crémeux de
poireaux au combawa, bisque de homard émulsionnée*

VEAU

*Cuit dans un bouillon légèrement vanillé, déclinaison
d'artichauts et champignons, jus réduit et crème*

FROMAGE

*En faisselle de la ferme « Le Champ Vert »
par Anne et Laurent Colas*

Ou

Au Plateau affiné par nos soins et nos producteurs

CHOUX

*Marbré au cacao, voile aromatisé au sureau, fraises et
briochette*

MIGNARDISES

*Financier pavot et citron
Guimauve à la passion*