

# Menu Fête des Mères



Entrée - Poisson ou Viande - Fromage - Dessert : 47€

## Les mises en bouche en trilogie

### Les Entrées

*Le Foie gras de canard en terrine, rhubarbe et granny smith, confit au thé d'hibiscus et gaufre salée croustillante*

*Ou*

*Gravlax de Thon Rouge, mangue et quinoa en déclinaison, sorbet à l'avocat*

### Les Plats

*Gambas rôties au beurre d'anis, mousseline de fèves et petits légumes printaniers, émulsion au parmesan*

*Ou*

*Filet de canette cuit à basse température et rôti sur la peau, patate douce et navet, jus réduit à la carotte*

### Le Fromage

*Faisselle de fromage blanc fermière de la ferme Champ Vert*

*Ou*

*Assortiment de fromage affiné servi au chariot*

### Les desserts

*Tartelette amande fraise et huile d'olive, chantilly au mascarpone, crème glacé à l'huile d'olive de Mr Laurent*

*Ou*

*Le Chocolat Ceiba 64%, sauge et citron vert, praliné au pignon de pin, glace à la sauge de mon jardin*

### Les Mignardises