Menu de La Fête des Mères
Dimanche 31 Mai 2026

Les bouchées à savourer ...

Mise en bouche :
La sucette de foie gras aux fruits de la passion - poudre de pain d'épices - gel à l'estragon

1ere entrée :
La chartreuse d'asperge verte - condiment pistache et salicorne - vinaigrette fumée au jus d'asperges

2éme entrée :
Les gambas croustillantes - avocat brulé à la flamme - mayonnaise au parfum d'agrumes - huile au piment vert - jardin floral

Plat :
Le canon de volaille truffé - bardé de lard fumé - textures de petits pois et radis roses - pommes dauphines - jus réduit

Fromage :
Le gouda de 1000 jours - confit de poire caramélisées au poivre noir - jeunes pousses au vinaigre floral

Dessert :
La tartelette croustillante - cassis et chocolat noir - parfum de violette

...Les Mignardises à croquer

75 € par personne
Le menu peut vous être servi en accord mets et vins