

MENU FETE DE MERES

49,00 €



La trilogie « terre mer » Au foie gras de canard au naturel, confit de figue, Saumon gravlax et noix de saint-jacques

Le panier croustillant de ris d'agneau et pleurotes A l'ail et persil

La salade gourmande « cocagne » (tranche de foie gras de canard, confit de figues, Gésiers tièdes confits, filet de canard séché, cerneaux de noix)

Les filets de rouget sur tatin de légumes, Crème légère citronnée, bouquet de salade croquante



Le magret de canard « rossini » Jus réduit au porto et cerises fraîches

Le cœur de ris de veau croustillant Sauce aux morilles

Le tournedos de filet de bœuf Sauce périgourdine légèrement truffée

Le filet de bar snacké Sauce meunière façon vierge

La garniture de légumes du marché



La sélection de fromages sur plateau



Le dessert du jour au choix

Le dessert au choix à la carte avec supplément