MENU FETE DE MERES

48,00 €

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)

Le tartare de saumon et saint-jacques à la mangue, Tuile de pain grillé, bouquet de salade croquante

Le tournedos de filet de bœuf « rossini » Sauce périgourdine

La pièce de poitrine de veau Farçie « maison » aux champignons

La souris d’agneau confite Son jus gourmand

la limande poélée sauce vierge et condiments

garniture de légumes du marché

Le dessert du jour au choix

Le dessert au choix à la carte avec supplément

La sélection de fromages sur plateau