

# 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 poêlée 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