

# Menu Fête des Mères

78€ / personne (hors boissons), sur place ou à emporter

*Dimanche 26 mai 2024*

## AMUSE-BOUCHE

*Croustillant de basilic, sauge et ail des ours, Pancetta grillée et jeunes pousses de salade, vinaigrette aigre douce*

---

## ENTRÉE

*Mosaïque de poisson en trois couleurs servi comme une terrine (cabillaud, saumon et julienne), mayonnaise de petits pois, citron caviar et herbes folles*

*ou*

*Croustade d'escargots aux morilles et ses pointes d'asperges vertes*

---

## ENTRÉE DEUX

*Apérol sorbet mandarine*

---

## PLAT AU CHOIX

*Blanc de turbot, sauce Choron shitaké et riz sauvage*

*ou*

*Mignon de Veau, jus truffé et mille-feuille de pommes de terre rattes, poêlée de légumes marinés*

---

## ARDOISE AFFINÉE

## DESSERT

*Fraise et rhubarbe confite, sorbet citron vert*