

MENU FÊTE des Mères



Le jardin de maman ou l'héritage floral 9€

Cocktail à base de gin, sirop violette, liqueur de mûre, basilic & limonade

Le préambule

Gourmandise de Saint-Jacques

Scallop delicacy



Croustillant d'avocat, gambas rôties et agrumes

Avocado crisp, roasted prawns and citrus fruit

Blanc AOC Fief Vendéen Vix « Vent d'Ouest » Domaine Mercier - 12cl 6€

ou

Foie gras en gelée de fruits rouges, toast aux fruits secs & son salpicon

Foie gras in red fruit jelly, dried fruit toast & salpicon

Blanc IGP Côtes de Gascogne (moelleux) « L'été Gascon blanc » Domaine
Pellehaut 2024 - 12 cl 6€



Filet de rouget, tian de légumes du soleil au romarin, huile vierge à la provençale

Fillet of red mullet, rosemary tian of sun vegetables, provençal virgin oil

Rouge AOC Menetou-Salon « L'Expression » Domaine Tellier 2023 - 12cl 8€

Blanc AOC Crozes Hermitage « Les Bruclas » Domaine Vendome - 12cl 8€

ou

Magret de canard aux asperges et oignons nouveaux, pomme Maxim's jus réduit caramélisé au Banyuls

Duck breast with asparagus and spring onions, Maxim's apple caramelized juice with Banyuls

Rouge AOC Faugères « Les Novices » Abbaye Sylva Plana - 12cl 7 €



Buffet de fromage (+8€)

Cheese buffet



Charlotte fraise et rhubarbe

Strawberry and rhubarb charlotte

Lys Blanc de Blanc "Cuvée M" - Domaine Mercier 12cl 7€

ou

Macaron vanille – ganache chocolat 72% de cacao – douceur de mangue

Vanilla macaroon – chocolate ganache – mango sweetness

Lys Blanc de Blanc "Cuvée M" - Domaine Mercier 12cl 7€



Menu unique servi le dimanche 25 mai 2025, pour le déjeuner uniquement - sur réservation.

MENU « Fête des mères »
42 € / personne
Menu unique
hors cocktail et hors fromage.

« ACCORD METS & VINS »
20 € / personne
Comprenant un verre de vin de 10cl
par plat hors fromage