



Menu fête des mères à 42€

Mise en bouche Entrées

- Tartare de truite, jeunes pousses vinaigrette citron jaune & vert
- Oeuf parfait à la crème de champignons sur une tartine ail & huile d'olive
- Tataki de canard & son émulsion à la framboise

Plats

- Ris de veau & ses pointes d'asperges
- Tournedos de boeuf & son foie gras
- Cabillaud accompagné de sa sauce vierge

Et leurs accompagnements

Fromages

Ardoise de fromages locaux

Dessert

Entremet pommes caramélisées, mousse caramel & spéculos

Café

HORS BOISSONS- CAFÉ INCLUS

