



# Menu Fête des Mères

## Mise en bouche

Panna cotta d'asperges vertes

## Entrées

Noix de Saint Jacques sur blinis, coulis de petits pois au safran, pickles d'oignons rouges

ou

Tarte fine au parmesan, mousse de chèvre frais, asperges et filets de pigeon fumés

## Plats

Tronçons de turbots beurre rouges à l'estragon

ou

Filet mignon de veau, poudre de jambon Serrano et jus de veau parfumé au café

## Formages/Dessert

Assiette de 3 fromages et salade verte

ou

La fraise et le chocolat blanc comme un mille feuilles

---

Mise en bouche + entrée + plat + dessert : 40€

Mise en bouche + entrée + plat + fromage + dessert : 45€

Menu accords mets et vin (aperitifs + un verre de vin à chaque plat) : 62€

