

Menu

Fête des Mères

PRÉLUDE

Foie Gras de Canard

bonbon mis cuit au naturel, servi en tartelette, betterave et confiture d'oignons de Roscoff

POUR COMMENCER

Turbot

Médailillon de Blanc de Turbot aux Blettes

Farce Fine Truffée à la Chlorophylle

Risotto de Céleri rave & Artichaut

ENTRE-DEUX

Citron

Sorbet Citron Limoncello

TOUCHE PRINCIPALE

Veau

Mignon de Veau Cuit à Basse Température Sauce Morilles

Gratin Dauphinois et Légumes de Saison

NOTE FROMAGÈRE

Trilogie Affinée du Chef, verdure en vinaigrette

EN CONCLUSION

Fraise

Vanille / Rhubarbe / Crumble de Basilic

DIMANCHE 31 MAI _ MIDI

85 € / PERSONNE _ HORS BOISSONS



ASTER

Hôtel & Restaurant



03.82.46.66.94