

Menu " Fête des Mères "2026

Entrée, Plat, Dessert à 49 €

Terrine de foie gras au naturel, Chutney aux Fraises et brioche toastée

OU

Saumon fumé par nos soins en Tataki, Œufs de truite et crème aigrelette montée

OU

Onctueux de tourteau à la Mangue, Choux fleur et semoule végétale

Fin Feuilleté de filet d'agneau, condiments de tomates confites, petits légumes

OU

Pavé de Maigre , Sauce Suprême à l'ail noir, « Blésotto »

OU

Filet de Bœuf aux Morilles, Agatha en pancake rôti, Bouquetière « Primeur »

Faisselle Nature / Coulis de fruits rouges (Sup 7 €)

Assortiment de fromages frais et affinés (Sup 10 €)

Délice au Champagne pour fêter les Mamans

Nos viandes bovines et volailles sont nées, élevées et abattues en France.
L'Agneau de Nouvelle Zélande. Consultez notre liste d'allergènes à votre disposition, ou demandez nous conseil. Nous vous souhaitons un excellent moment de table.