



Déjeuner de la Fête des Mères

Le Dimanche 27 Mai 2018

Le Carpaccio de Bar de Ligne, Condiments et Feuille de Câpre, jus de Fenouil aux Baies Ganshu

ou

Le cannelloni de Langoustine, Courgettes au Beurre, Tomates confites et Basilic,
consommé de Tête au Safran de l'Aube

ou

La Raviole d'Artichauts Poivrade en imprimé, Gnocchi de Ricotta, côtes de Sucre et Jabugo

-oOo-

La Quenelle de Brochet aux Ecrevisses Pattes rouges et Asperges vertes, sauce au Corail

ou

Le Tronçon de Turbot, Légumes primeurs au Basilic, jus à la Mélitte

ou

La Daurade Sauvage au Citron confit, Poulpes de Roche et Supions, jus de Ratatouille

-oOo-

Le Canard de Challans aux Cerises, Amandes fraîches, Betteraves et Oignons confits

ou

Le Tournedos de Boeuf Charolais, Pommes de Terre Tube au persil et Girolles Clous

ou

Le Veau et le Ris, Asperges blanches, Moelle et Mousserons

-oOo-

La Sélection de Fromages Frais & Affinés

-oOo-

La Tatin de Rhubarbe et Caramel à la Verveine, crème glacée à l'Hibiscus

ou

Le Fraisier

ou

Le Craquelin au Chocolat Grand Cru et Nougatine, crème glacée Ivoire, Sabayon au Café

95 euros par personne, hors boissons (uniquement pour le déjeuner du Dimanche)