

Menu Fête des mères 25 MAI

45€/ pers

Entrée :

Oeufs parfaits ,crémeux froid de petits pois/avocat et saumon mariné à l'ail des ours .

Plats :

Cabillaud de ligne , blésotto fumé et asperges , Sauce "Civet de Homard"  
ou  
Magret de canard grillé , jardinière de légumes printaniers pomme de terre nouvelles , jus  
de cuisson au thym et fruits noirs

Dessert :

Tartelette Fruits rouges / chocolat blanc et yuzu, sorbet maison .