



## *Menu Fête des Mères*

*Dimanche 27 mai 2018*

### MISE EN BOUCHE

Médailon de saumon roulé aux légumes de printemps  
crème légère aux poivrons grillés

### ENTRÉE

Marbré de foie gras de canard  
chutney de mangue, cristallines de rose

ou

Chartreuse d'écrevisses aux asperges vertes  
rouget barbet mi-cuit mariné au jus de yuzu, cueillette sauvage à l'huile de noisette

### PLAT

Cassolette de fruits de mer, émulsion au corail d'oursin, tuile dentelle à l'huile de crustacé, farandole de légumes au beurre clarifié, espuma aux herbes fraîches

ou

Filet de bœuf de « race Charolaise », jus corsé aux morilles  
grosse raviole au parfum boisé et truffe blanche d'Alba  
mesclun printanier au lard croustillant, aubergine confite

### DESSERT

Mille-feuille de fraises, coulis de citron au basilic

### MIGNARDISES

69€



Prix nets au 27/04/2017, par personne et service compris  
Sur réservation uniquement