



Menu Fête des Mères

Dimanche 26 mai 2019



Espuma de saumon fumé
poutargue râpée et feuilleté au pavot



Médailon de foie gras de canard, chutney de fruits rouges,
citron vert basilic et tuile parfumée à la rose

ou

Tataki de yellow tail mariné au yuzu
ceviche de crevette rose et zestes d'orange confite,
courgette printanière



Filet de sole, fines farces aux coquillages et herbes folles,
Saint-Jacques marinées aux épices justes saisies, jus iodé à la chlorophylle,
timbale de bucatini printanière aux saveurs boisées, chips d'orange,
mitonné d'asperge et petit pois à l'aigre doux, coulis de céleri rave torréfié

ou

Filet mignon de veau servi rosé, croustillant aux tomates confites,
fruits moelleux et poitrine de veau, émulsion au lard paysan
et pignons de pin, pressé de pomme de terre aux olives, tuile d'aubergine



Entremets chocolat et poivre de kampot
cœur à la framboise et essence de rose



Mignardises



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR



Prix nets au 29/04/2019 par personne et service compris. Sur réservation uniquement