

# FETES DES MERES 2019

Pressée de Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney de Cerises

Ou

Assiette Retour du Port

(Huîtres, Crevettes, Bulots)

Ou

Grawlax de Saumon à l'Aneth et Salade d'Herbes Folles

Menu à  
48 €

.....

Filet de Bœuf Cuit en Basse Température,

Écrasée de Pomme de Terre aux Morilles

Ou

Noix de Saint-Jacques Rossini, Purée de Panais

Ou

Nage de Lotte aux Coquillages, Purée de Patates Douces

.....

Plateau de Fromages Affinés (Supp. 5 €)

.....

Moelleux aux Chocolat au Cœur de Griotte, Sorbet Cerise

Ou

Entremet Passion, Sorbet Exotique

Ou

Crumble Citron-Framboise, Sorbet Framboise-Meringuée