

— MENU SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES —

65€ PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

Carpaccio de noix de Saint Jacques sur une mousseline de petits pois
Pétale de jambon de parme
Vinaigrette aux agrumes et petits croûtons briochés

ENTRÉE

Crèmeux et asperges fraîches vapeur
Jaune d'Œuf confit à l'huile et truffe, effiloché de jambon blanc cuit fumé de
la maison "Chazale"
Pain de campagne
Ou
Pâté en croûte de pintade fermière au foie gras,
Chutney d'aubergine-noix et son mélange de jeunes pousses
Ou
Tataki de saumon au sésame blanc et noir, pomme purée au tartare d'algues,
radis et agrumes, vinaigrette miel-moutarde
Mouillette toastée

PLAT

Pavé de veau cuit lentement crème de morilles au vin jaune
Pressé de pomme de terre aux cèpes, mousseline d'artichaut
Et petits légumes
Ou
Nage de joue de sandre, gambas et crozets au safran
Petits légumes étuvés et asperges vertes
Chips de polenta
Ou
Magret de canard rôti aux pêches fraîches pochées dans un sirop
au piment d'Espelette, réduction de poulard "blanc"
Pomme de terre sarladaise revisitée

DESSERT

Dessert gourmand de la fête des mères
autour de la fraise, pistache et rhubarbe

