



— MENU SPÉCIAL FÊTE DES MÈRES —

SERVIS LE DIMANCHE 31 MAI A MIDI
65 € HORS BOISSONS

MISE EN BOUCHE

Asperge vapeur et son crumble aux herbes,
Tartare de filet de canette mi fumée, mayonnaise maison Tartufata

ENTRÉE

Foie gras maison cuit lentement,
Confit de cassis à la pink lady et chutney oignons rouges,
Salade Castelfranco au vinaigre de framboises,
Petite baguette muesli

Ou

Gourmandise de truite en 3 façons :
Ceviche à l'avocat et citron vert,
Gravlax avec une petite sauce légère au yaourt et tandoori,
En rouleau aux légumes croquants, gingembre et coriandre,
Focaccia toastée

PLAT

Pavé de veau cuit à basse température,
Jus court au café léger et poivre Timut,
Polenta crémeuse au parmesan, morilles et vin jaune
Et légumes du moment

Ou

Filet de bar rôti sur peau, beurre blanc citron et œufs de truites,
Mousseline de patate douce violette,
Risotto de sorgho aux asperges vertes

DESSERT

Tartelette crousti-moelleuse aux fraises fraîches et basilic,
Ganache montée chocolat blanc et vanille,
Sorbet maison à la rhubarbe

