

Menu fête des Mères

Entée-plat-dessert 55€

Entrée-poisson-viande-dessert 64€

Champagne Ruinart « brut » et ses amuse-gueules.

Foie gras de Canard I.G.P du Périgord,
Confit au naturel, chutney mangue/cardamome.



Turbot sauvage des Sables d'Olonne,
Asperges vertes et crème de maïs blanc.

Ou

Gamberroni rôti au satay,
Risotto Carnaroli et bouillon à la citronnelle.



Filet de veau fermier au sautoir,
Morilles et crémeux de petits pois.

Ou

Pigeonneau de Peyrillac rôti au poivre de Kampot,
Mousseline de pomme de terre fumée et jus corsé au Banyuls.



Macaron gourmand aux framboises de Barastin,
Piment d'Espelette, lait concentré et sorbet framboise/timut.



Bonne fête maman !