

Menu Fête des Mères 2019

Entrée, plat, dessert 59 €

Entrée, poisson, viande, dessert 66 €

Flûte de champagne Brut Ruinart et amuses-gueule.

Foie Gras de canard I.G.P. Périgord,
confit par nos soins au piment d'Espelette, chutney aux fraises et balsamico.

Ou

Saumon d'Écosse mariné au poivre Timut,
Crème aigrelette au raifort.

Tronçon de Turbot rôti aux mousserons,
Mousseline de courgette à l'ail des ours.

Magret de canard I.G.P. Périgord,
Jus aux échalotes confites au mirin, chou pak-choï braisé.

ou

Quasi de veau poêlé aux morilles,
Asperges vertes de Mallemort.

Framboises de Barastin au sucre muscovado,
Tuile croustillante et sorbet framboise/violette.

Ou

Sphère à la mousse Gianduja,
Pêches pochées et noisettes torréfiées.