

Déjeuner de fête des mères

40 €

Entrées

Asperges blanches, mousseline et suprêmes d'orange

ou

Foie gras maison cuit au sel, compotée d'oignons au muscat et ses toasts

ou

Ravioles de langoustines et son fumet (supp. 5€)

ou

La Fantaisie de rillettes de crabe, tourteaux, avocats & agrumes (supp. 5€)

Plats

Tataki de magret de canard, pommes de terre grenailles et ses légumes du soleil

ou

Filet de bar juste rôti, sauce vierge, wakamé & ses légumes

ou

Homard juste rôti, patates douces, sauce homardine (supp. 6€)

ou

Millefeuille de filet de boeuf basse température façon rossini, beignets de légumes et sa sauce porto (supp. 6€)

Fromages

Assiette de fromages (supp. 6€)

Desserts

Tartelette choco-coco

ou

Le Citron

ou

Douceur chocolat & son crumble de fraises (supp. 4€)

ou

Trilogie de desserts, chocolat-Pécan, Citron meringué & Myrtilles (supp. 4€)

Menu disponible le samedi 24 au soir et le dimanche 25 mai midi & soir