

# Menu Fête des Mères

Dimanche 28 mai 2017

Lobe de foie gras de canard parfum Calvados et Porto  
Compotée d'oignons au cassis

ou

Huîtres de pleine mer froides ou tiédies au beurre persillé (*supp.* 5 €)

ou

Fin gaspacho blanc à l'huile de homard,  
Taboulé de quinoa aux langoustines et palourdes farcies

\*\*\*

Sole de petite pêche cuite meunière (*supp.* 15€)

ou

Dos de cabillaud braisé, crème de petits pois,  
Tomates farcies au chèvre frais, aubergines rôties et œufs de truite

ou

Côte de veau rôtie,

Terrine de macaroni au parmesan et piment de Cayenne, jus vigneron (*supp.* 10€)

ou

Farci de suprême fermier au Serrano, gésiers confits et basilic,  
Beurre de tomate à l'estragon et pointes d'asperges

\*\*\*

Camembert rôti ou assiette de fromages

\*\*\*

Entremet chocolat biscuit noisette,  
Croustillant spéculoos, mousse cacao et crémeux café

ou

Sablé aux fraises et basilic,  
Mascarpone citron pistache et sorbet framboise

**39 euros par personne, service et taxes incluses (TTC)**

*Le même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives*

