

Menu Fête des Mères
servi le dimanche 27 mai au déjeuner et au dîner

Amusette

*

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami,
variation autour de la capucine en aigre-doux

Ou

Ile flottante au caviar "Petrossian", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

*

Filet de légine, risotto d'épeautre et céleri au beurre de truffe

*

Queue de Homard et cannelloni farci sauce crustacé relevée au cassis

*

Noix de Ris de Veau au Gingembre, petits Oignons, Rhubarbe et Radis roses

*

Filet et gigot d'agneau du Quercy, Duo d'ail noir et sauvage,
Champignon farci aux Morilles et crème de Vitelotte

*

Fromages de France

*

Glace à la rose en tulipe croustillante et pétales de rose cristallisés

*

Déclinaison d'agrumes meringuée relevée au poivre de timut

| entrée au choix, 4 plats et 2 desserts 238 € (hors boisson)

| entrée au choix, 3 plats et 2 desserts 198 € (hors boisson)

| entrée au choix, 2 plats et 1 dessert 175 € (hors boisson)

Tous ces Plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché

Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût

