



- MENU DE LÂ FÊTE DES MÈRES -
DIMANCHE 27 MAI 2018

Amuse bouche Du Chef :

Royale d'Asperges, noisettes torréfiées & espuma aux cèpes

Entrée

Tartare de saumon, avocat et tomate cœur de Bœuf & Citron Cumbava, coriandre

Ou

Terrine Veau et foie gras, chutney de poires & tartines grillées

Plat chaud

Filet de Bœuf grillé à la plancha, Risotto Carnaroli crémeux aux petits pois,

Jus réduit au poivre vert de Malabar & sariette

Ou

Pavé de thon rouge à la plancha et petites crevettes

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & Sauce Thai

Fromage

Sélection de fromages de la ferme du Puy & de la Mère Richard

Ou

Faisselle à la crème, coulis de fruits rouges ou miel des Alpes

Dessert

Verrine aux fraises de nos régions, Crème de mascarpone à la Vanille Bourbon & Meringue

Ou

Entremet au Chocolat noir Grand cru Valrhona Guanaja

MENU À 42 €/PERSONNE



MENUS ENFANTS

Menu A 19 € :

Amuse Bouche
Entrée & Plat du Menu adulte en petite portion,
Fondant au Chocolat Grand cru Valrhona & Glace Barbapapa

Menu à 11€ :

Tapenade à tartiner
Poisson du jour ou viande Black Angus hachée
Garniture : Risotto crémeux, Purée de Pommes de terre ou petits légumes
Fondant au Chocolat Grand cru Valrhona & Glace Barbapapa