



## MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 26 MAI 2019

AMUSE BOUCHE : Crème de petits pois & espuma aux cèpes

\*\*\*\*\*

Tartare de saumon, avocat, tomate cœur de bœuf, citron Cumbava & coriandre

*Ou*

Terrine veau & foie gras, fraises aux poivres, pain grillé

\*\*\*\*\*

Onglet de Bœuf Aubrac, asperges Risotto Carnaroli crémeux

Jus réduit au poivre vert de Malabar

*Ou*

Favé de thon rouge grillé à la plancha

Erasé de pommes de terre à l'huile d'olive, shiitakés & coriandre

\*\*\*\*\*

Demi Saint Marcellin de la Maison Cellierier

*Ou*

Faïsselle, crème, miel ou coulis de fruits rouges

\*\*\*\*

Royal au Chocolat Grand Cru Valrhona, Sorbet framboise

*Ou*

Verrine aux fraises de Pays,

Crème de Mascarpone & Vanille Bourbon, meringue

Menu à 42€ par convive

Menu Enfant à 19€ : Sirop à l'eau, Plat au choix en plus petite portion, Dessert du Menu