



MENU
FÊTES DES MERES

Amuses bouches

ENTREES

Œuf parfait, velouté de petits pois et
chantilly menthe

Ou

Vol au vent volaille et écrevisses, poireaux,
navets primeurs et crème de langoustine

ou

Foie gras Maison, gel rhubarbe (supplément de 5 euros)

PLATS

Jarret de veau en effiloché au zaatar confit,
Carotte glacée, artichaud poivrade,
patate douce et jus de braisage

ou

Filet de turbot snacké, arrancini aux blettes,
crème pequillos, jus de betterave et terriyaki

ou

Ravioles asperges et ricotta, crème d'asperges et parmesan

ASSIETTE DE FROMAGES (+7 euros)

DESSERTS DE MATHIEU

55 euros/pers hors boissons