

Menu fêtes des mères 48€

Amuse-bouche :

Carpaccio de Saint-Jacques aux petits légumes et citron

Menu :

Marbré de foie gras au jambon cru, brioche toastée et confiture de cerise

Ou

Gambas décortiquées et rôties, carpaccio de tomates d'antan, brunoise de poivrons et concombres, coulis de tomates et croquant de pain

Pavé de veau jus aux morilles, mini légumes estival et pommes grenailles aux cébettes

Ou

Filet de daurade royale, beurre blanc aux pamplemousses, légumes du soleil et riz safrané

Summer

Zestes de citron jaune en chantilly, abricot poché et praliné aux éclats de pistache verte sur biscuit macaron

Ou

Tonkachic

Mousse au chocolat noir, cœur de framboise et myrtille, crémeux de fève de tonka, sablé et biscuit macaron

Tous nos desserts pour le menu sont confectionnés et sélectionnés en partenariat avec les pâtisseries Sébastien Brocard