



*Fête des Mères*  
*Dimanche 26 mai 2024*

MENU GOURMAND

Langoustine tiède,  
asperges vertes de la ferme Dubois, citron, olives taggiasche,  
émulsion de crustacés  
\*\*\*

Dos de bar de ligne aux algues,  
coquillages au pistou d'orties, jus de bouillabaisse  
\*\*\*

Pigeonneau de Corton en viennoise,  
chartreuse de betterave, pain d'épices, sauce velours  
\*\*\*

Fromages de nos régions  
\*\*\*

Fraises Gariguettes et rhubarbe confite  
crèmeux à la fève de Tonka, sorbet aux herbes

125.00 €uros

MENU DEGUSTATION

Langoustine tiède,  
asperges vertes de la ferme Dubois, citron, olives taggiasche,  
émulsion de crustacés  
\*\*\*

Dos de bar de ligne aux algues,  
coquillages au pistou d'orties, jus de bouillabaisse  
\*\*\*

Foie gras,  
raviole de chou pointu, consommé aux épices grillées  
\*\*\*

Pigeonneau de Corton en viennoise,  
chartreuse de betterave, pain d'épices, sauce velours  
\*\*\*

Fromages de nos régions  
\*\*\*

En attente du dessert  
\*\*\*

Fraises Gariguettes et rhubarbe confite  
crèmeux à la fève de Tonka, sorbet aux herbes

160.00 €uros