

Menu  
Fête des Mères



**Foie gras et truite fumée en galet,**  
pomme, céleri, bourgeons de sapin et brioche feuilletée

\*\*\*

**Ormeau de la ferme Haliotis,**  
petits pois à la française, bouillon au beurre d'algues

\*\*\*

**\*Raviole de homard bleu,**  
artichauts poivrade, radis blancs, jus coraillé au thé

\*\*\*

**Veau de lait de la ferme Guyon,**  
croute de sésame noir, asperges blanches meunière, girolles, jus en infusion de mélitte

\*\*\*

**Fromages de nos régions**

\*\*\*

**\*En attendant le dessert**

\*\*\*

**Fraises ciflorette,**  
meringue craquante, sorbet verveine, crème à la vanille métisse



170 EUROS PAR PERSONNE – Menu en 7 services

140 EUROS PAR PERSONNE – Menu en 5 services

sans la raviole et le pré dessert