

# Menu fête des mères

— Déjeuner du 31 mai 2026 —

Petit pois, fèves, truffe, jus fumé

*Peas, broad beans, truffle, smoked juice*

Sériole marinée, crémeux d'algues, tomates green zebra, vinaigrette de caviar osciètre

*Marinated Amberjack, green zebra tomatoes, ossetra caviar vinaigrette*

Biscuit de brochet, écrevisses pattes rouges, sauce perlée

*Pike quenelle, red crayfish, pearl sauce*

Raviole d'artichauts, mousseron des prés,  
jambon de mangalitza, jus à l'huile de pignons de pin

*Artichoke ravioli, mousseron mushrooms, mangalitza bacon, pine nut oil jus*

Canard de Challans aux baies des Bataks, tatin de betteraves, cerises, sauce velours

*Challans's duck with Batak berries, beetroot tatin and cherries*

Fromages affinés de nos régions

*Cheeses selection*

Rhubarbe et fruits rouges au genièvre, crème de Bresse, sorbet à la citronnelle

*Rhubarb and red berries with juniper, Bresse's cream, lemongrass sorbet.*

Menu 160 euros

*hors biscuit de brochet*

Menu 180 euros

AGATHENOTT