



FETE DES MERES

MENU à 39 €/PERS.

Amuse bouches de bienvenue

Tataki de magret de canard au sésame torréfié
Mesclun de salade à l'huile de noisettes

Ou

Charlotte de truite fumée aux pointes d'asperges
Vinaigrette citronnée

Dos de cabillaud basse température au black curry
Trilogie de choux fleurs, quenelle de patate douce

Ou

Ballottine de volaille farcie aux morilles
Etuvée de poireaux et gratin de pommes de terre du chef

Palet breton, mousseux deux chocolats aux griottines de Fougerolles,
Glacé à l'amande douce

Ou

Parfait glacé à la rhubarbe
Fraises marinées au citron vert

Mignardises

SUGGESTIONS

Charlotte de truite fumée aux pointes d'asperges

Vinaigrette citronnée

13 €

Tataki de magret de canard au sésame torréfié

Mesclun de salade à l'huile de noisettes

11 €

Dos de cabillaud basse température au black curry

Trilogie de choux fleurs, quenelle de patate douce

23 €

Ballottine de volaille farcie aux morilles

Etuvée de poireaux et gratin de pommes de terre du chef

21 €

Palet breton, mousseux deux chocolats aux griottines de Fougerolles

Glacé à l'amande douce

7.50 €

Parfait glacé à la rhubarbe

Fraises marinées au citron vert

7.50 €