



MENU FÊTE DES MÈRES

115€

AMUSE BOUCHES

Tartelette Printanière, Cannelé Aromatique, Macaron Forestier

MISE EN BOUCHE

Saumon en Rubis

1^{re} ENTRÉE

Souvenir de Méditerranée

2^e ENTRÉE

Daurade en Fraîcheur

OU

Palette Gourmande

PLATS

Balade Marine

OU

Délice Champêtre

DESSERTS

Sérénade Fruitée

ET

Ébène Citrique





AMUSE BOUCHES

Tartelette Printanière, Cannelé Aromatique, Macaron Forestier

SAUMON EN RUBIS

Délicat gravelax de saumon, marié à la douceur de la betterave, à l'orange sanguine, et à une pointe de chou-fleur

SOUVENIR DE MÉDITERRANÉE

Harmonie de tomates anciennes, de basilic et de citron, pour un écho de saveurs méditerranéennes

DAURADE EN FRAÎCHEUR

Ceviche raffiné de daurade, accompagné d'avocat onctueux et d'une vinaigrette de fraises fraîches, pour une entrée légère et parfumée

OU

PALETTE GOURMANDE

Une luxueuse terrine de foie gras, accompagnée d'asperges vertes et sauvages, le tout rehaussé par une réduction de porto rouge

PROMENADE MARINE

Turbot finement préparé, servi avec des courgettes et relevé par l'acidité subtile de l'oseille, un plat rafraîchissant et délicat

OU

DÉLICE CHAMPÊTRE

Une selle d'agneau juteuse, servie avec des artichauts et des champignons, accompagnée d'un tian de légumes colorés et aromatiques

SÉRÉNADE FRUITÉE

Un duo harmonieux de rhubarbe acidulée et de fraises sucrées, mariées dans un dessert qui danse entre douceur et vivacité

ÉBÈNE CITRIQUE

Une exploration des contrastes, où le riche chocolat noir s'unit à la fraîcheur piquante des agrumes