

Menu

Fête des mères

Déjeuner
Dimanche 26 Mai 2024

AMUSE-BOUCHE



LE FONDANT DE LA BASSE-COUR

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu
OU

LE DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES

Crèmeux d'Herbes et Rougail aux Agrumes
OU

ESCARGOTS DE BOURGOGNE ET CHAMPIGNONS

Tout en vert



L'OMBLE CHEVALIER

Dans une Goûteuse Marinière et Printanière de légumes
OU

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)

Riz basmati Bio

Supplément Morilles 8.00€

OU

MÉDAILLON DE VEAU A LA PLANCHA

Aubergine confite et royale de courgette

OU

LES CUISSES DE GRENOUILLES selon arrivage

en Persillade « Comme en Dombes »



DES FRAISES AU MIEL D'AVENAS

Meringuettes et glace fromage blanc

OU

LE MILLEFEUILLE SABLÉ

« CARAMIEL » et vanille pour la pomme en l'air

OU

LE MACARON AU CHOCOLAT VALRHONA

Ganache Dulcey et coulis passion

OU

L'OMELETTE NORVÉGIENNE

« COMME AUTREFOIS » flambée au grand Marnier

54.00€
Entrée, plat
fromage ou dessert

60.00€
Entrée, plat
fromage et dessert