

**Dimanche 4 juin**



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# Bonne fête Maman

## Vin blanc

Pouilly Fumé 2021, domaine Blondelet,  
vallée de la Loire

## Vin rouge

"Le moulin" de Château Vitus 2015,  
Sainte-Foy Bordeaux

## Vin Rosé

Domaine des Peirecèdes 2022,  
Côtes de Provence



## **MENU FETES DES MERES**

**76€ par personne**

(amuse-bouche, entrée, plat, dessert, 37.5 cl de vin,  
50cl d'eau minérale, 1 café)

**Crème de petit pois menthe caillé de chèvre**

### **AU CHOIX**

**A**sperges blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline, œuf  
poché, tuile au parmesan

**C**arpaccio de maigre à l'avruga

### **AU CHOIX**

**M**édallions de lotte au safran, risotto crémeux

**M**ignon de veau de l'Aveyron, sauce aux morilles,  
gratin de courgettes

**R**isotto aux champignons sauvages, tomme de Rodez

### **AU CHOIX**

**F**raisier du chef Stéphane aux fraises de Carpentras

**S**phère croquante au chocolat, mousse pralinée,  
sauce chocolat Gianduja

