

**Dimanche 26 Mai**



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

# Bonne fête Maman

## Vin blanc

Pouilly Fumé 2022, domaine Blondelet,  
vallée de la Loire

## Vin rouge

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

## Vin Rosé

Domaine des Peirecèdes 2023,  
Côtes de Provence BIO



## **MENU FETES DES MERES**

**76€ par personne**

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

**Vichyssoise de petit pois et caillé de chèvre**

### **AU CHOIX**

**D**uo d'asperges vertes et blanches des Landes servies tièdes, sauce  
mousseline, tuile au parmesan

**C**eviché de truite de Vilette (78) à la bergamote

### **AU CHOIX**

**D**os de maigre cuit sur la plancha, sauce vierge, cassolette  
d'artichauts à la barigoule

**M**ignon de veau de l'Aveyron au citron et romarin,  
poêlée de légumes verts,  
gratin de courgettes

**R**igatoni à la crème de morilles

### **AU CHOIX**

**F**raisier du chef Stéphane, coulis

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

**A**ssiette de fruits rouges, sorbet citron vert

