

# **Menu Fête des Mères**

89€

Servi pour l'ensemble des convives

## **LE PETIT POIS**

De nos jardins servi en fin velouté glacé,  
caillé de brebis aux grains de caviar,  
melba et fleur de ciboulette



## **LE HOMARD**

Servi en raviole végétale dans un bouillon moussieux au champagne,  
petites pousses légèrement truffées



## **LA CAILLE DES DOMBES**

Farcie de foie gras, caramélisée, coussinet de blettes farcies  
et cotes au jus



## **LA COQUE MERINGUÉE**

Espuma mascarpone parfumée de vanille de Tahiti,  
mangue et sorbet passion

**Proposé uniquement le dimanche 26 mai 2019 au déjeuner**

Prix nets, service et TVA inclus