



Dimanche 31 mai 2026

Menu Fête des Mères

L'Amuse-Bouche

Le Foie Gras de Canard Mi Cuit en Voile d'Epinard
Gel de Tomate Confitée

OU

Le Gravlax de Truite au Gin du Bollenberg et Baie Rose
sur un lit d'Asperges d'Alsace et Chantilly Raifort

Le Duo de Bar et Saint Jacques au Chorizo
Laitue de Mer et Safran

Le Granité

Le Pavé de Veau Rôti, Jus au Délicat Parfum de Réglisse
Morilles et Fèves

OU

Le Magret de Canard, Rhubarbe Confitée à la Grenadine
Jus au Poivre de Tasmanie

La Tartelette Fraise Parfumée à la Pistache
Crème à la Grecque et son Sorbet

OU

Le Chou Chocolat au Lait Spéculoos aux Eclats de Fève de Tonka

Prix : 83.00 €