Fête des mères

MENU

ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, confit mangue agrumes

ou

Gourmandise de crabe, passion avocat

ou

Sur une idée printanière, légumes de saison, mousse d'Ossau Iraty

OU

Asperges de Sologne, verveine pistache

PLATS

Dos de cabillaud, linguini,condiments à la provençale, velouté safran

ou

Rognons d veau, morilles, royale d'Agatha

ou

Noix de st Jacques, smoothie de pommes vertes, tagliatelles de carottes

ou

Tournedos de boeuf poêlé, réduction d'hypocras , garniture de légumes

PLATEAU DE FROMAGES

ou

DESSERTS

L'entremet chocolat, coeur passion, griottes au Kirch, sorbet mandarine

ou

Savarin de l'Auberge, rhum, crème légère, ananas à la badiane

ou

Biscuit noisette, saveur cardamome, fraises, sorbet citron

ou

Soufflé glacé Grand Marnier, coulis de framboise

MENU À 50.00 EUROS TTC