**FÊTE DES MÈRES 2025**

**Menu Terre Mer (59€ ttc)**

**֎֎֎**

**Amuse Bouches**

Foie gras mi-cuit aux épices lointaines, gelée de vin et groseilles

Tartare de crevette à l’aneth sur une chip de tapioca

**Entrée**

Terrine de saumon à l’estragon, bisque de homard écrémée au parfum de pastis

**Plat**

Noix de Saint Jacques snackée, purée de petit pois, asperges grillées minute, espuma de lardons, poudre de bacon, réduction de vin de Montagne

**ou**

Magret de canard IGP sud-ouest, betterave rôtie au thym et à la cannelle,

sauce au vin et drupes (fruits rouges)

**Dessert**

Fraisier revisité

**֎֎֎**

**Chef de cuisine : Gabriel Ferrant**

**Produits frais du terroir**

**Merci de nous signaler allergies et intolérances**

**FÊTE DES MÈRES 2025**

**Menu Terre Mer (59€ ttc)**

**֎֎֎**

**Amuse Bouches**

Foie gras mi-cuit aux épices lointaines, gelée de vin et groseilles

Tartare de crevette à l’aneth sur une chip de tapioca

**Entrée**

Terrine de saumon à l’estragon, bisque de homard écrémée au parfum de pastis

**Plat**

Noix de Saint Jacques snackée, purée de petit pois, asperges grillées minute, espuma de lardons, poudre de bacon, réduction de vin de Montagne

**ou**

Magret de canard IGP sud-ouest, betterave rôtie au thym et à la cannelle,

sauce au vin et drupes (fruits rouges)

**Dessert**

Fraisier revisité

**֎֎֎**

**Chef de cuisine : Gabriel Ferrant**

**Produits frais du terroir**

**Merci de nous signaler allergies et intolérances**