



Menu Fête des Mères

Amuse Bouche

Coupe de champagne accompagnée d'un tartare d'asperge au basilic, une espuma de burrata et fraise marinées au balsamique

Entrée

Oeuf parfait et crème de pomme de terre en tuile de parmesan et asperges printanières

Plat

Selle d'agneau farcie en crépine accompagnée d'une purée de patate douce, de polenta pistache et d'une sauce blanche méditerranéenne

ou

Filets de rouget aux agrumes accompagné d'un risotto au safran

Dessert

Madeleine de Proust perdue avec son gaspacho fraise et menthe

Tarif 49€

