

Menu Fête des Mères

Amuses bouche

Mi cuit de foie gras de canard des Landes Label Rouge,

Gelée au moelleux de Gascogne, douceur de mangue

ou

Saumon fumé d'Ecosse, cocktail de crevettes, ananas Victoria

Et salade de jeunes pousses

~~~~~

*Pluma Ibérica (cochon noir de Salamanque), sauce diable à l'estragon*

*Mousseline de patates douces au beurre noisette*

*ou*

*Merlu de ligne (St Jean de Luz), gambas flambées, tempura de pak choi*

*Pommes de terre safranées, et crème de patates douces*

~~~~~

Parfait au chocolat noir intense et fruits rouges de saison

ou

Sagoo (perles du Japon) au lait de coco, dés d'ananas rôtis

Glace artisanale au lait d'amande

~~~~~

*Mignardises*

**Prix 49 € TVA et service compris – Boissons non comprises**