

# 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**