



**A partir du 18 juin Françoise déménagement**

**10 rue Amélie 75007 –  
(500m de notre lieu actuel)**



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

**Dimanche 26 Mai**



# Bonne fête Maman

## Vin blanc

Vouvray sec 2019, la coulée d'argent,  
domaine Bourillon d'Orléans

## Vin rouge

"Le moulin" de Château Vitus 2015,  
Sainte-Foy Bordeaux

## Vin Rosé

Domaine des Peirecèdes 2023,  
Côtes de Provence BIO



## **MENU FETES DES MERES 72 €** (par personne)

Menu unique à l'ensemble de la table

(amuse-bouche, entrée, plat, dessert, une 1/2 de vin(37.5cl),  
50cl d'eau minérale, 1 café)

### **Amuse bouche**

Crème de petits pois, caillé de chèvre

### **AU CHOIX**

**A**sperges blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline,  
tuile au parmesan

**F**ilet de truite de Vilette (78) marinée aux agrumes, coriandre-cress

**F**oie gras de canard IGP du Sud Ouest de la maison Lafitte, brioche  
dorée, chutney de tomates

### **AU CHOIX**

**D**os de maigre saisi à la plancha, cassolette d'artichauts barigoule,  
sauce vierge au citron vert

**M**ignon de veau label rouge cuit au sautoir, sauce aux morilles,  
fricassée de légumes verts

**R**igatoni artisanales à la crème de morilles

### **AU CHOIX**

**F**romages :

**S**aint Jacques bio au lait cru de la ferme de la Tremblay et chèvre frais  
du père Fabre artisan en Touraine

**F**raisier du chef Philippe et son coulis

**S**oupe de fruits rouges à l'hibiscus, tuile aux amandes,  
sorbet pêche de vigne

**M**oelleux au chocolat Caraïbes Valrhona,  
sorbet framboise

