



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 des

mères



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(37.5cll),
50cl d'eau minérale, 1 café)

Amuse bouche

Crème de petits pois, caillé de chèvre

AU CHOIX

Asperges blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline,
tuile au parmesan

Filet de truite de Vilette (78) marinée aux agrumes, coriandre-cress

Foie gras de canard IGP du Sud Ouest de la maison Lafitte, brioche
dorée, chutney de tomates

AU CHOIX

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

Mignon de veau label rouge cuit au sautoir, sauce aux morilles,
fricassée de légumes verts

Rigatoni artisanales à la crème de morilles

AU CHOIX

Fromages :

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

Fraisier du chef Philippe et son coulis

Soupe de fruits rouges à l'hibiscus, tuile aux amandes,
sorbet pêche de vigne

Moelleux au chocolat Caraïbes Valrhona,
sorbet framboise

