

Dimanche 4 Juin 2023



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



# 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 2022,  
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**

### **AU CHOIX**

**D**uo d'asperges vertes et blanches, caillé de chèvre du père Fabre

**C**arpaccio de daurade royale, avruga, œufs de saumon,  
râpé de citron vert

**V**elouté de petits pois, Chantilly au chorizo

### **AU CHOIX**

**R**ôti de lotte à la vanille de Madagascar,  
patates douces confites au poivre de Séchuan

**M**agret de canard de la maison Lafitte IGP du Sud Ouest  
rôti aux nectarines

**R**isotto aux petits pois et asperges, tomme de Rodez

### **AU CHOIX**

#### **Fromages :**

Saint Nectaire et chèvre du père Fabre, chutney aigre doux

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

**T**arte chiboust et framboises

**M**oelleux au chocolat Caraïbes Valrhona,  
glace praline rose

