

Dimanche 29 Mai 2022

Prochaines soirées musicales

Découvrez sur notre site internet
Les programmations à venir



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

Bonne
fête
Maman

Vin blanc

Muscadet Sèvres et Maine sur lie 2021,
Bonnet-Huteau vigneron, Les bonnets blanc

Vin rouge

Côtes du Rhône Belleruche 2020, Maison Chapoutier
Vin de la vallée de Rhône

Vin Rosé

Domaine des Peirecèdes 2020,
Côtes de Provence



MENU FETES DES MERES 62 €

Menu unique à l'ensemble de la table

(amuse-bouche, entrée, plat, dessert, une bouteille de vin(75cl) pour 2 personnes, une bouteille d'eau minérale pour 2 personnes, 1 café)

Crème de petit pois menthe caillé de chèvre

AU CHOIX

Asperges vertes des Landes cuites et crues
façon mimosa

Tartare de thon albacore au citron confit
condiment tonato

Bisque de homard glacée, crème fouettée,
focaccia au crabe et basilic

AU CHOIX

Filet de bar cuit à la plancha asperges blanches rôties, sauce vierge à
la grenade et cresson de fontaine

Quasi de veau label rouge du Ségala cuit au sautoir , pommes de terre
« grenailles », oignons confits, sauce aux brisures de morilles
légèrement crémée

Suprême de pintade de Vendée façon basquaise
coulis de roquette

Risotto aux asperges vertes, tomme de Rodez

AU CHOIX

Fromages :

Saint Nectaire et chèvre du père Fabre confiture de cerises noires

Fraisier façon Française

Tarte framboises pistache

Moelleux au chocolat Caraïbes Valrhona,
onctueuse glace noisette

