



PRINTEMPS

**10 rue Amélie 75007 –  
01 47 05 49 03**



**Ethic Ocean**



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

**Dimanche 25 Mai 2025**



♥ Bonne ♥

Fête des

mères



# Bonne fête Maman

## Vin blanc

AOP Côtes du Rhône 2022, "Enfants de Vignerons"  
Franck & Olivier Mousset vigneron,  
CLOS SAINT MICHEL

## Vin rouge

Brouilly 2023, Domaine Crêt des Garanches

## Vin Rosé

Domaine des Peirecèdes 2024,  
Côtes de Provence BIO



## **MENU FETES DES MERES 75 € (par personne)**

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

### **Amuse bouche**

Crème de petits pois, menthe, caillé de chèvre

### **AU CHOIX**

**A**sperges blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline,  
tuile à la tomme de Rodez

**C**arpaccio de daurade royale au caviar végétal

**F**oie gras de canard IGP du Sud Ouest de la maison Lafitte, pain de la  
maison Poujauran, 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**isotto aux asperges vertes de Provence et tomme de Rodez

### **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

