



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

Asperges blanches des Landes servies tièdes, sauce mousseline,
tuile à la tomme de Rodez

Carpaccio de daurade royale au caviar végétal

Foie gras de canard IGP du Sud Ouest de la maison Lafitte, pain de la
maison Poujauran, 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

Risotto aux asperges vertes de Provence et tomme de Rodez

AU CHOIX

Fromages : **S**aint 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

