

*Menu*  
*Dimanche 29 Mai*

*Fête des Mères*



*Croustillant de Canard, Œuf Poché, Mouillettes*



*Blanc de Cabillaud Lardé, Riz Pilaf à l'Orange*  
*Sauce Vierge*



*Assiette de Fromages*



*Fraisier, Sorbet Fraise*



31€ Net par personne

## Menu Fête des Mères

### *Amuse Bouche*

*Coulis de Cresson Sauvage, Fricassée d'Escargots Petits Gris et Son Caviar  
Pommes Fondantes Safranées*

☆☆☆☆

*Entremets de Saumon Fumé, Chaire de Tourteau  
Et Vinaigrette au Jus de Crustacé. Toast Iodé au Beurre d'Algues*

☆☆☆☆

*Bisque de Homard au Parfum de Citronnelle, Royale de Corail  
Croustillant de Ris de Veau et Champignons*

☆☆☆☆

*Carré d'Agneau Cuit Rosé au Sautoir, Epigramme à l'Ail des Ours  
Barigoule d'Artichaut Poivrade et Fleur de Courgette Farcie.*

*Jus de Cuisson Perlé*

☆☆☆☆

*Cervelle de Canut Servie Aigre Doux, Feuilletage au Miel d'Arbre Fruitier*

☆☆☆☆

*Glace Crème Brulée Rhubarbe, Cacahouète Caramélisée, Chocolat Amer*

☆☆☆☆

*Il Etait Une Fois « La Gariguette »*

*65 € Net par personne*

## Menu Fête des Mères

### *Amuse Bouche*

*Coulis de Cresson Sauvage, Fricassée d'Escargots Petits Gris et Son Caviar  
Pommes Fondantes Safranées*

☆☆☆☆

*Bisque de Homard au Parfum de Citronnelle, Royale de Corail  
Croustillant de Ris de Veau et Champignons*

☆☆☆☆

*Carré d'Agneau Cuit Rosé au Sautoir, Epigramme à l'Ail des Ours  
Barigoule d'Artichaut Poivrade et Fleur de Courgette Farcie.*

*Jus de Cuisson Perlé*

☆☆☆☆

*Cervelle de Canut Servie Aigre Doux, Feuilletage au Miel d'Arbre Fruitier*

☆☆☆☆

*Glace Crème Brulée Rhubarbe, Cacahouète Caramélisée, Chocolat Amer*

☆☆☆☆

*Il Etait Une Fois « La Gariguette »*

*55€ Net par personne*