

MENU SPECIAL FETE DES MERES A 48€

ENTREE :

Ardoise de foie gras maison à la fleur de sel
Ou
Marinade de saumon cru aux asperges de pays
Ou
Grenouilles, champignons et escargots réunis

PLAT :

Rognons de veau flambés à la fine champagne
Ou
Giglette d'agneau Provençale
Ou
Râble de lapin au vin jaune
Ou
Poisson frais suivant le marché

FROMAGE

DESSERT

Composition fraise/rhubarbe
Ou
Soupe de fruit rouge du moment
Ou
Dessert glacé maison