

Menu Fête des Mères

Dimanche 7 Juin 2020

Mise en bouche

Langoustines Royales Rôties et Marinées, Carpaccio d'Asperges blanches
à l'Huile d'Olive Parfumée, Guacamole légèrement épicé

Saint Pierre Grillé au Feu de Bois, Spoon et Crumble de Sauge,
Asperges Vertes au Beurre Mousseux

Filet de Veau élevé en France en Cuisson lente, Risotto de Pommes de
Terre, Réduction de Verjus et Quelques légumes de notre Primeur

Tomme de chèvre de Monsieur Rousseau « Le Petit Langonnais »,
Salade de Légumes Croquants

Douceur des Mamans

Inspiration Fraise de Chez Valrhona (Chocolat), Fraises et Rhubarbe en
Minestrone menthe, Mousse, Coulis et Sablé au Beurre demi-sel de Noirmoutier

Mignardises

Menu à 65 euros