



MENU DE LA FÊTE DES MÈRES - 150 €

L'ÉVEIL DES SENS

LA TOMATE DE PLEIN CHAMP EN VARIATION,
VINAIGRETTE ÉPICÉE À LA VANILLE PLANIFOLIA GIVRÉE

LE PÂTÉ DE HOUDAN

MORCEAUX CHOISIS D'UNE VOLAILLE DE BRESSE,
CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS ET GIROLLES DE SOLOGNE,
FINE GELÉE AU VIN JAUNE DU JURA

LE SAINT-PIERRE DES CÔTES BRETONNES

GRILLÉ À SOUHAI, ÉCHALOTES GRISSES AU PEDRO XIMENEZ,
COURGETTE ET AUBERGINE EN JUXTAPOSITION,
SABAYON AUX HERBES FRAÎCHES

LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC

TOUT SIMPLEMENT RÔTI À L'AIL DES OURS,
ARTICHAUT POIVRADE À L'ISRAËLIENNE,
ASPERGE VERTE ET JUS DE RÉDUCTION

LE CHOCOLAT NOIR « MANJARI »

COMME UNE MOUSSE ARACHNÉENNE,
SORBET À LA VERVEINE ET MÉLISSE

LA FRAISE DE CUEILLETTE BOSCOMORANDAISE

CONFITE DANS L'ESPRIT D'UNE SAUMURE AU PORTO ROUGE,
CHABROT GLACÉ AU JASMIN ET CITRON JAUNE,
CRÈME MONTÉE À DISCRÉTION