



Menu de la Fête des Mères

150€

25 MAI 2025

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 Souhait, Échalotes Grises au Pedro
Ximénez, Courgette et Aubergine en
Juxtaposition, Sabayon Aux Herbes Fraîches



LE FILET DE BOEUF DE L'AUBRAC

Tout Simplement Rôti à l'Ail des Ours,
Artichaut Poivrade à l'Israélienne, 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

