



Dimanche 25 Mai 2025

Menu Fêtes des Mères

L'apéritif :

Carré aubergine confite/bouchon de chèvre au miel
Abricot coquelicot au Foie Gras
Picador Magret de canard fumé/ananas/coco

L'entrée :

Arc en ciel de tomates, sa petite Burrata sauce Nath et verrine de Tiramisu salé tomate séchée/Serrano
Ou
Fraicheur de Saumon sauce cocktail et ses crevettes

Le Plat :

Le médaillon de Veau « En famille » (marbré d'emmental et de Pastrami) jus au Marsala
Ou
Brochette de Thon et Mahi-Mahi coulis au Chorizo

Ses Garnitures :

Rosty de pomme de terre aux légumes/Flan de carottes
Ou
Purée de Patate douce/fagot de légumes

Le Dessert :

Tartelette Tatin et sa quenelle de crème chantilly/mascarpone vanille (à tiédir)
Ou
Paris Brest au cœur Macaron

Menu enfant

Recommandé moins de 11ans

L'apéritif :

Brochette tomate cerise bille de mozzarella
Wrap jambon blanc/kiri
Magret de canard fumé/ananas coco

Le Plat :

Filet de Poulet comme des tenders sauce Ketchupmayo
Patatoes

Le Dessert :

Bodega de Mousse chocolat Kinder

Choisissez votre formule :

Le Gourmet 29,95 €

Apéritif /Entrée/Plat/Garnitures/Dessert

Le Gourmand 27,80 €

Entrée/Plat/Garnitures/Dessert

Le Frugal 25,40 €

Entrée/Plat/Garnitures

Menu enfant

18,00 € ou 15,80 € sans l'apéritif