

Déjeuner de la Fête des Mères

Dimanche 29 Mai 2022

MENU

Sangria aux fruits rouge

Bouchée gourmande

**

*Opéra de foie gras maison, miroir de sangria aux épices
Duo de gambas à l'Espelette, tartine feuilletée de piperade au chorizo doux
Velouté d'asperges vertes, chantilly de Parmesan et sa tuile*

*Fondant d'agneau et champignons noirs aux senteurs de garrigue et son tian
Pièce de Charolais aux morilles, fricassée de girolles et courgettes*

Accompagné de Parmentier aux herbes

Filet de bar, sauce vierge, spaghettis de légumes au gingembre

Accompagné d'un risotto au pesto frais

Fromage affiné de nos régions, bouquet de salade (sup 6.00 €)

Farandole de gourmandises

Château Rousset blanc ou rosé, Bio Méditerranée

Château Gessan, St Emilion Grand Cru

*

Eaux minérales

*

Café et ses courtisanes

63.00 € TTC

L'ensemble des mets proposés sont « fait maison »