

75 € TTC par personne

(Une Entrée- Un Plat- Un Dessert+ 1
bouteille pour 2 personnes)

Carpaccio de maigre, gelée citron
gingembre

ou

Duo d'asperges françaises vertes et
blanches sabayon à l'orange

Filet de Saint-Pierre rôti au beurre
mousseux, émulsion à l'huile d'olive,
purée d'artichauts

ou

Suprême de canette, label rouge, laqué
au caramel d'hibiscus,
carottes des sables rôties

Fraisier traditionnel et son coulis

ou

Soufflé au chocolat noir grand cru

Vins sélectionné

Domaine des Gravennes 2019,
Vin blanc de la Vallée du Rhône

Sancerre Prieur 2016
Vin rouge de Loire

Peirecèdes bio, fil d'Ariane rosé 2020
Vin rosé de Côtes de Provence

Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française



Fêtes des MÈRES

UNE BELLE OCCASION DE SE FAIRE PLAISIR
Dimanche 30 Mai 2021

*Vous avez fait votre choix ? Alors n'attendez plus,
scannez le QR CODE ,
commandez directement sur notre boutique,
jusqu'au 28 mai 2021
ou copier le lien ci-dessous
<https://lamaree.fr/vae/>
Par téléphone 01.43.80.20.00*

Menu autour du Homard

85 € TTC par personne

(Une Entrée - Un plat –
Un Dessert+ 1 bouteille de vin pour 2
personnes)

Asperges françaises grillées, jaune
d'œuf confit au soja, crumble d'herbes
et yaourt grec

Demi homard bleu, breton, rôti au
beurre d'algues et artichauts en
barigoule

Fraisier traditionnel et son coulis

Domaine des Gravennes 2019,
Vin blanc de la Vallée du Rhône

Sancerre Prieur 2016
Vin rouge de Loire

Peirecèdes bio, fil d'Ariane rosé 2020
Vin rosé de Côtes de Provence

