

Menu fête des Mères

Dimanche 29 Mai 2022

1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de vin pour 2 personnes (75 cl) **85 €**

Amuse-bouche : Gaspacho de concombre mariné à la menthe et pomme granny

Au choix

Asperges vertes cuites et crues, garniture mimosa

Dégustation d'huitres de marennes Oléron de (3 fines claire n°3, spéciales n°2)

Ceviche de dorade, piment rouge et vert, gingembre

Vitello tonato, tomate cerise et roquette

Au choix

Filet de bar cuit à la plancha petits pois à la française jus d'arêtes

Quasi de veau d'Aveyron du ségala cuit au sautoir pomme de terre grenaille et asperges sauvages
sauce morilles

Gambas poêlées au curry rouge, riz vénéré parfumé cacahuètes, coriandre thaïe.

Risotto d'asperges et petit pois copeaux de parmesan et roquette

Au choix

Souffle chocolat grand cru

Tarte aux fraises et pistache, onctueuse glace pistache

Mille-feuille framboises et vanille

Vins sélectionnés

Domaine des Gravennes 2020,
Vin blanc de la Vallée du Rhône

Sancerre les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois, 2020
Vin rouge de Loire

Domaine des Gravennes 2020
Vin rosé de Côtes de Provence,

Prix nets