



Fête des Mères

PÂTÉ CROÛTE TRADITION
SALADE VERTE ET CONDIMENTS

OU

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

OU

TERRINE DE LÉGUMES CONFITS
TAPENADE, MOZZARELLA DI BUFALA, VINAIGRETTE AUX HERBES

OU

SAUMON BÖMLO® MARINÉ À L'ANETH
CRÈME CITRONNÉE, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

FILET DE CABILLAUD RÔTI À L'HUILE D'OLIVE
POMMES DE TERRE NOUVELLES, PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

OU

SAUMON BÖMLO® À L'OSEILLE
EPINARDS FRAIS EN BRANCHES ET POMMES VAPEUR

OU

CARRÉ DE VEAU* RÔTI
POMMES DE TERRE NOUVELLES, PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

OU

EPAULE D'AGNEAU CONFITE
POMMES DE TERRE NOUVELLES, PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

DEMI SAINT MARCELLIN AFFINÉ MÈRE RICHARD

OU

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE
NATURE OU CRÈME DOUBLE

TARTE SABLÉE AUX FRAISES

OU

VACHERIN MINUTE AUX FRUITS FRAIS DE SAISON,
MERINGUES LÉGÈRES, GLACES, SORBETS, CHANTILLY
ET COULIS DE FRUITS ROUGES

OU

BABA AU RHUM TRADITION
CHANTILLY, RHUM HAVANA

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON CARDINALE

51 € - MENU SANS FROMAGE
54 € - MENU AVEC FROMAGE

*Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée