

MENU

Fête des Mères

— ENTRÉES AU CHOIX —

Hure de mer, algue nori,
mousse d'avocat parfumée à la laitue de mer

— Ou —

Pâté en croûte de chevreuil,
éclats de morilles et noisettes du Piémont,
morille farcie au foie gras

— Ou —

Asperges blanches d'Alsace
et sauce hollandaise aux herbes fraîches



— PLATS DE RÉSISTANCE —

Quasi de veau Orloff au comté et à la tomate,
botillon d'asperges au sarrasin

— Ou —

Saumon soufflé façon Auberge de l'Ill,
sauce Bercy

— Ou —

Raviole faites maison
aux légumes du moment



— DESSERT —

Fraisier

— Ou —

St Honoré

MENU COMPOSÉ DE 3 ASSIETTES
(ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

49€

PAR PERSONNE

HORS BOISSONS

Pour toutes
les mamans,
le plus beau des
cadeaux : un moment
de partage.

