
Menu fête des mères
Dimanche 12 mai

MISE EN BOUCHE

Emulsion d'artichaut, perle de tempura croustillante,
Tuile dentelle à l'encre de seiche

ENTRÉE

Mille-feuille de rouget juste snacké,
Crèmeux de ciboulette de notre jardin
Caviar de mangue, chips de carotte violette

PLAT PRINCIPAL

Filet de veau en croûte de pistache,
Ecrasé de pommes de terre Vitelotte monté à l'huile
d'olive extra vierge, poudre d'olive noir
Fricassée de légumes Printanier
OU
Filet de bar cuit à l'unilatéral, émulsion de betteraves
fumée maison
Risotto de navets
Betterave rôtie au miel d'asperge, asperge poêlée,
Fenouil au poivre de Sichuan cuit à la glace

DESSERT

La Pampadour
Dacquoise pistache-chocolat blanc, brunoise d'ananas
frais vanillé, coriandre, chantilly pistache

85.- / personne