



# Fêtes des Mères

## Notre chef de cuisine vous propose...

### • En entrée

- Terrine de foie gras Maison 25.00 F / 100g
- Verrine Gambas, salade New Yorkaise 10.00 F / pièce
- Charlotte saumon fumé, mousse de crabe 14.00 F / pièce
- Asperges vertes et blanches 6.80 F / 100 g

### • Plat principal

- Médaillon de lotte , beurre blanc aux herbes 25.00 F/ part
- Steak de veau , sauce aux morilles 25.00 F/ part
- Coquille Saint Jacques à l'effiloché de légume 18.00 F/ part
- Fricassée de volaille Basquaise 6.50 F/ 100g

#### Accompagnements

- Flan de courgettes au safran 5.00 F / pièce
- Jardinière de légumes fondants 3.90 F / 100g
- Ratatouille 3.20 F / 100g
- Pomme de terre Quartier rôties au romarin 1.80 F / 100g

### • Pour finir en Douceur

- Panacotta verveine et framboise 6.50 F / pièce
- Fleur Chocolat 6.50 F / pièce
- Entremet Belle Hélène 6.50 F / pièce





# Fêtes des Mères

## Notre Choix de Côte de Boeuf...

**Côte de Bœuf** **Suisse** **67.-**  
Simmental, Herens, Limousine, Aubrac Bio

**Côte de Bœuf** **Wolovina** **85.-**  
Pologne - Baltique

**Côte de Bœuf** **Piemontaise** **85.-**  
Italie - Piemont

**Côte de Bœuf** **Gallice** **140.-**  
Espagne – Leòn

**Côte de Bœuf** **Txogitxu** **160.-**  
Espagne – Pays Basque

**Côte de Bœuf** **Wagyu** **290.-**  
Australie

