



# Fêtes des Mères

## Notre chef de cuisine vous propose...

### • En entrée

- Verrine cocktail crevettes, pomme, pamplemousse 10.00 F / pièce
- Terrine de foie gras Maison 25.00 F / 100g
- Roulade de saumon aux herbes 7.00 F / 100g
- Asperges vertes et blanches 6.80 F / 100 g

### • Plat principal

- Blanquette de lotte aux morilles et vin jaune 30.00 F/ part
- Mignon de veau, légumes printaniers, et jus réduit 25.00 F/ part
- St Jacques sur lit d'asperges, chips de viande séchée 20.00 F/ part
- Gigolette de volaille, champignons et pignons de pin 6.50 F/ 100g

#### Accompagnements

- Flan de courgettes Niçois 5.00 F / pièce
- Jardinière de légumes fondants 3.90 F / 100g
- Ratatouille 3.20 F / 100g
- Pomme de terre Château au beurre 1.80 F / 100g

### • Pour finir en Douceur

- Fraisier en verrine 6.50 F / pièce
- Choux aux 3 agrumes 6.50 F / pièce
- Blanc manger aux amandes 6.50 F / pièce





# Fêtes des Mères

## Notre Choix de Côte de Boeuf...

**Côte de Bœuf** **Suisse** **69.-**  
Simmental, Herens, Limousine, Aubrac Bio

**Côte de Bœuf** **Wolovina** **86.-**  
Pologne - Baltique

**Côte de Bœuf** **Piemontaise** **99.-**  
Italie - Piemont

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

**Côte de Bœuf** **Txogitxu** **180.-**  
Espagne – Pays Basque

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

