



## Menu Fête des Mères 2019

Menu unique servi le Dimanche 26 Mai Midi

### Entrées

**Dos de Saumon Mi-Cuit**

*Crémeux de Petits Pois, Salade de Pointes d'Asperges*

Ou

**L'Incontournable Pâté-Croûte du « 33 »**

*Lapin et Foie Gras de Canard, Petits Légumes au Vinaigre*

Ou

**Millefeuille de Foie Gras de Canard et Artichauts Frais**

*Salade de Mâche, Vinaigrette Pistache*

Ou

**Le Saladier du Jardinier**

*Haricots Verts Extra, Artichauts, Cœur de Laitue*

*Copeaux de Vieux Parmesan, Vinaigrette Balsamique*

### Plats

**Filet de Bar Grillé**

*Minute de Fenouil et Artichaut, Huile Vierge aux Agrumes*

Ou

**Dos de Cabillaud Rôti sur sa Peau**

*Minestrone de Légumes Parfumé à l'Anis Vert*

*Pétales de Pata Negra*

Ou

**Suprême de Volaille Fermière**

*Petits Légumes Glacés, Emulsion de Fleurette au Porto Blanc*

Ou

**Cœur de Filet de Bœuf Poêlé**

*Fricassée de Champignons*

*Galette Croquante de Pommes de Terre aux Herbes*

### Desserts

**Tarte au Chocolat Noir Valrhona**

*Caramel Beurre Salé*

Ou

**Millefeuille Minute aux Fruits Rouges**

*Crème Mousseline à la Gousse de Vanille*

Ou

**Minestrone de Fruits Exotiques**

*Sorbet Mangue, Madeleine Tiède au Miel*

Ou

**Tartelette Framboise**

*Crème à la Passion, Coulis de Fruits Rouges Maison*

**Menu à 48 € TTC**

**À choisir comme vous le souhaitez dans les plats proposés**

Prix nets, service compris

