

FETES DES MERES 2022

Amuse Bouche

**

Homard aux Agrumes, Vinaigrette de Mangue
Avocat et Poivre du Sichuan

**

Le Fois Gras Poché dans un Bouillon Dashi, Komlu et Raviole de Bœuf
Petits Légumes aux Herbes du Jardin

**

Dos de Turbot Rôti Confit en Mouclade, Caviar de France et Citron,
Poireaux Fondants

**

Mousse de Beaufort au Parfum de Truffe, Eclat de Pignon de
Pin et Petits Mousserons au Vinaigre de Noisette, une Tuile au Sarasin

**

Madeleines à l'Huile d'Olive, Tomates Cerises Confites
Framboise et Crèmeux Verveine

Prix net par personne : 90 € TTC