

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche 26 mai 2019

Pour le déjeuner et le dîner

150 € par personne, hors boissons

Caviar / Petits pois / Œuf confit

Homard bleu / Braise / Suc de carottes

Tourte de ris de veau / Morilles / Sabayon vin jaune

Rouget / Jus tandoori / Chou-rave

Bœuf / Aubergine fumée / Jus de tamarin

Champagne / Glace au fromage blanc

Pavlova / Citron

Chef de cuisine :
Florent Pietravalle

