



*Dimanche 26 mai*  
*Déjeuner de fête des mères*



**Amuses-bouches**

**Foie gras de canard mi-cuit au Vouvray**  
condiments fruits rouges à la liqueur de Chambord

ou

**Tataki de saumon au sésame torréfié et langoustines aux herbes**  
crème aux herbes, pamplemousse et mayonnaise encre de seiche

**Barbue cuit à l'arrête sauce Jasmin**

Asperges et purée de petits pois

ou

**Filet de veau basse température, jus de veau aux baies de Baltak**  
Écrasé de pommes de terre aux truffes

Assiette de fromage (en supplément : 6 euros)

**Comme une forêt noire**

généoise chocolat, Griottine, chantilly Griottine, chocolat craquant

ou

**Financier fraise et citron**  
mousse de thé aux fruits noirs sorbet cassis

*68 euros (entrée, plat et dessert) par personne, hors boisson.*

*84 euros (entrée, poisson, viande et Dessert) par personne, hors boisson.*

