



**Dimanche 26 Mai 2024**

**Menu Fêtes des Mères**

**L'apéritif :**

Moelleux Aubergine Ecrevisses aux épices douces  
Pruneau au Foie Gras  
Picador Œuf de caille & magret de canard fumé

**L'entrée :**

Chèvre fumé sur un sablé au parmesan, salade de jeunes pousses & chiffonnade de coppa  
Ou  
Tartare exotique de saumon, salade de choux à la japonaise

**Le Plat :**

Grenadin de Veau aux Morilles  
Ou  
Filet de Sandre à l'Oseille

**Ses Garnitures :**

Patatoes aux oignons confits/flan de champignons  
Ou  
Riz 3 couleurs gourmand/gâteau de courgettes

**Le Dessert :**

Tartelette Exotiques & son coulis de Mangue  
Ou  
Carré Rocher, crème anglaise

**Menu enfant**

*Recommandé moins de 11ans*

**L'apéritif :**

Brochette tomate cerise bille de mozzarella  
Wrap jambon blanc/kiri  
Magret de canard fumé/ananas coco

**Le Plat :**

Filet de Poulet comme des tenders sauce Ketmayo  
Patatoes

**Le Dessert :**

Bodega de Mousse chocolat aux éclats Bueno

**Choisissez votre formule :**

**Le Gourmet 29,95 €**

*Apéritif /Entrée/Plat/Garnitures/Dessert*

**Le Gourmand 26,80 €**

*Entrée/Plat/Garnitures/Dessert*

**Le Frugal 24,80 €**

*Entrée/Plat/Garnitures*

**Menu enfant**

**18,00 € ou 15,80 € sans l'apéritif**