



## **Menu Fête des Mères**

*(56 Euros sans boisson / 80 Euros tout inclus)*

*Coupe de Passion - Mirabelle au Crémant de Loire,  
Mises en bouche*

### **Les Prémices**

*Lucullus de Foie gras et magret de Canard fumé,  
Chutney de betterave et Framboise*

*Vin blanc : Côtes de Gascogne " petit et gros Manseng "*



*Tataki de Saumon mariné à l'huile de sésame et soja,  
Salade de Fenouil croquant*

*Vin blanc : Sancerre " La Mercy -Dieu " Domaine Bailly-Reverdy*

### **Les Mets**

*Duo de Viande blanche et rouge,  
" Filet de bœuf, sauce café de Paris / Médaillon de Veau, beurre de corail "*

*Vin rouge : Menetou -Salon " La Tour St Martin Domaine Minchin*



*Dos de Cabillaud cuisson basse température au Sabayon de Champagne  
Pressé de Pommes de terre à l'huile d'Olive et à la Ciboulette*

*Vin blanc : Sancerre " La Mercy -Dieu " Domaine Bailly-Reverdy*



*Fromage de nos régions  
" Livarot et Beaufort / Pain aux figues "*



*Mille-feuille croustillant aux fruits rouges,  
Crème de Vanille bourbon et Yuzu*



Tout Inclus, apéritif / Vins blanc et Rouge / Eaux et Café

Excellence Française

*Ce Menu vous sera servi le Samedi 25 et le Dimanche 26 Mai*

*Imprimé par nos soins*