



## **Menu Fête des Mères**

**(60 Euros sans boisson / 95 Euros tout inclus)**

*Coupe de Champagne de "Philippe Haumont"*

**\*\*Mises en bouche\*\***

### **Les Prémices**

*Pressé de Foie Gras mi-cuit et Gésiers " Comptée d'Oignons rouges "*

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



*Filet de flétan et Saint Jacques " beurre d'Escargot ",*

*Vin blanc : Pouilly- Fuissé " Cru de Bourgogne " Patrick Bressand*



*Magret de Canard basse températures,  
Sauce aux Morilles / Ecrasé de pommes de terre et Artichaut "*

*Vin rouge : CHINON " l'Ainsi fait " Baudry & Dutour*



*Fromage de nos régions*

*" Tartinable de Chèvre frais aux herbes / Comté AOP fruité "*



*Dacquoise au pain d'épices / Crème diplomate à la Vanille /Fraise -Framboise*



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

Excellence Française

*Ce Menu vous sera servi le Samedi 24 et le Dimanche 25 Mai*

*Imprimé par nos soins*