



MENU FÊTE DES MÈRES

Du dimanche 31 Mai 2026

Entrées Starters

GRAVLAX DE SAUMON ET SA CRÈME AUX HERBES FRAÎCHES

Salmon gravlax with fresh herb cream

Ou/Or

VELOUTÉ DE COURGETTES, OEUF PARFAIT ET SON HUILE D'OLIVE

Cream of courgette soup with a perfect egg and olive oil

Plats Main Courses

POITRINE DE COCHON CONFITE, GRATIN DAUPHINOIS ET JUS DE COCHON

Confit pork belly, gratin dauphinois and pork jus

Ou/Or

FILET DE DAURADE CUITE À LA PLANCHA, MOUSSELINE DE CAROTTES AU
CUMIN ET SES PETITS LÉGUMES

Grilled sea bream fillet with carrot mousseline with cumin and mixed vegetables

Desserts Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE

Chocolate cake with custard

Ou/Or

TARTE BOURDALOUE

Bourdaloue tart

35€^{HTC}

Entrée + plat + dessert

Hors boissons