

Menu unique De la Fête des Mères

Déjeuner du dimanche 25 mai

L'APÉRITIF

Cocktail avec ou sans alcool accompagné de tartinade

LES ENTRÉES

Oeuf parfait & Asperges de Duchamps

Risotto de crozet • Bresaola • confit d'oignon doux • lait de morilles

Foie gras de canard

Chutney ananas cardamome et citron vert • caramel de gingembre

Cassolette d'escargots & ail des ours

Champignons de cave • saucisse de Morteau • crème d'ail des Ours • croustillant tomme de Touraine

Tempura de chou fleur & curry Breton

Tzatziki • pickles d'oignon rouge • cébette

Assiette d'huîtres spéciales de Normandie « Demoiselles d'Agon »

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

LES PLATS

Jarret de porc confit

Compression de jarret • petit pois • pommes de terre grenailles • jus tandoori et citronnelle

Faux-filet maturé de « Chez Manu » *supp 12€*

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

Poisson de pêche du moment en croûte d'ail des ours et citron

Asperges blanches et vertes • écrasé de pommes de terre • sauce maltaise allégée

Agneau croustillant à l'Orientale

Boulgour aux fruits secs • condiment Chermoula • piquillos farcis • jus au citron confit et olives noires

Joue de porc au saté

Gnocchi à la romaine • Asperges de région

LES DESSERTS

Forêt Noire • biscuit cacao • cerises Amarena

Clafoutis à la rhubarbe • glace yaourt

Banoffee • banane déclinée • cacahuète • crumble cacahuète • espuma dulce de leche

Glace artisanale (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs *supp 7€* - 4 morceaux ou à la place du dessert

Cocktail des mamans / Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert

52€ ou 28€ (-12 ans)

Prix TTC en euros, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française / Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr code ou à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée

