



# Menu Fete des meres

Foie gras mi-cuit par nos soins, pickles d'Aubergine,  
vinaigrette au citron confit et poudre de Seigle

---

Morilles, pointes d'Asperges vertes et  
Gnocchi de Pomme de terre Agria en fricassée,  
« Espuma » Parmesan/Tio Pepe

---

Fleur de Courgette farcie d'une mousseline de Langoustine,  
crème de petit pois à la Menthe

---

Filets de Caille rôtis et sa Grignotte en aigre doux,  
Polenta, Cerise et jus à l'Hibiscus

---

Tomme aux fleurs de Printemps  
Confit de Tomates Vertes

---

Dessert par Eugénie

83€

