

---

## Fête des mères

---

Dimanche 26 mai 2019 menu unique servi au déjeuner et au dîner

Royale de foie gras  
Emulsion à la truffe

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc  
Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne  
Emulsion à la truffe

Bar de ligne  
Truffé et lardé à la vuletta de porc noir  
Cromesquis d'artichauts violets en barigoule

Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet  
Filets au beurre d'anchois / Pressé de cuisse croustillante  
Oignons braisés aux olives façon pissaladière

Chèvre frais de Laurence  
Aux agrumes

Cylindre de Cacao croquant  
Crème glacée épeautre  
Praliné Sarrazin

*5 services 135€*

*6 services 155€*