



### **MENU FÊTE DES MÈRES 50€**

**( A COMMANDER AVANT LE MARDI 25 MAI INCLUS )**

*Nem de confit de canard du Gers à l'huile de noisette  
caramel de tomate au vinaigre balsamique et vanille.*

—

*Velouté d'asperges vertes du Gers parfumé à l'huile de truffes  
Jaune d'œuf Agroforestier confit au vinaigre sur un pain de mie façon pain perdu et  
farce grasse au Foie Gras, copeaux de champignons de Paris.*

—

*Thon en Tataki, vierge de citron confit et tomates.  
Guacamole au paprika fumé et beurre noisette, betterave, vinaigrette asiatique au  
wakamé et huile végétale.*

—

*Suprême de canette fumé et mousseline de petits pois aux agrumes, méli-mélo de  
légumes en pickles au poivre de Madagascar.  
La cuisse effilochée et panée sur une panisse aux olives noires.  
Jus corsé au thym et lié à l'ail .*

—

*Véritable flan pâtissier à la vanille Bio de la Réunion, crèmeux à la fleur d'oranger  
et amandes grillées. Crème anglaise à la fève de tonka torréfiée.*