



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, crémeux à la fleur d'oranger
et amandes grillées. Crème anglaise à la fève de tonka torréfiée.*