



FÊTE DES MÈRES

Déjeuner du 26 mai 2024

AMUSE-BOUCHE

Pour commencer

FOIE GRAS | PAPAYE | SAFRAN D'ICI

Foie gras mi-cuit, confiture de papaye,
crumble de tournesol et curcuma

Pour suivre

MAIGRE | BRINGELLE | CACAO

Rôti au beurre noisette
travail autour de l'aubergine
et du cacao des *Cabosses Ailées*

OU

VOLAILLE | CAROTTE | CARDAMOME NOIRE FUMÉE

Suprême de volaille fermière en basse température
crémeux de carotte
et mini-carottes glacées à la cardamome noire fumée

PRÉ-DESSERT

Pour finir

CHOCOLAT NOIR | VANILLE | POIVRE DE CHINE

Fondant au chocolat, crème anglaise,
tuile croustillante au cacao,
glace vanille au poivre de Chine

