

la table

5

Le Menu Fete des Meres

Amuse-Bouche

Maquereau caramélisé, Mousse de Petit Pois et Groseilles

•

Carpaccio de Langoustines, Fraîcheur de Tomates et Basilic

Ou

Foie Gras de Canard mi-cuit aux Fruits rouges

•

Saumon « Kvitsoy de Norvège » rôti sur la peau
Fèves, Petits pois, Asperges et écume à l'Ail des ours

Ou

Filet Mignon de Veau cuit lentement
Arrosé au Beurre et au Thym, Légumes printaniers

•

Sorbet Rhubarbe et mousse au Yaourt

•

La Fraise à la Mélisse

58€ par personne hors boissons

76€ par personnes, vins compris (hors eau & café)

la table

5

FORFAIT VINS 18€

(2 verres de vins)

Sylvaner, Vin Nature, 2015

Domaine Kleinknecht, Mittelbergheim

Ou

Riesling Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr, 2013

Domaine Hering, Barr

Sauvignon *Saint-André*, IGP Haute Vallée de l'Aude, 2015

Domaine J.L. Denois, Roquetaillade

Ou

Vin de France, Papillon Rouge, 2016

Domaine Henri Milan, Saint-Rémy-de-Provence