

# Menu fête des mamans

35 euros



Mise en bouche surprise

Entrées

*Marbré de foie gras de canard au confit, chutney aux abricots et fruits secs*  
*Ou*

*Filets de rouget sur tarte fine aux légumes provençaux*

Plats

*Filet de canette du Gers, jus aux aïelles, mousseline de panais et légumes printaniers*  
*Ou*

*Dos de cabillaud, croustillant de risotto à l'encre de seiche, sauce safranée*

Desserts

*Omelette norvégienne maison flambée au grand marnier*  
*Ou*

*Déclinaison autour de la fraise*  
*Ou*

*Belle planche de fromages affinés*