FÊTE DES MERES

Menu

BOUCHEES GOURMANDES

LE BOEUF “POLMARD” ET CAVIAR

En Tartare, Mousse de Lait Ribot Citronnée et
Caviar de la Maison “Kaviari”

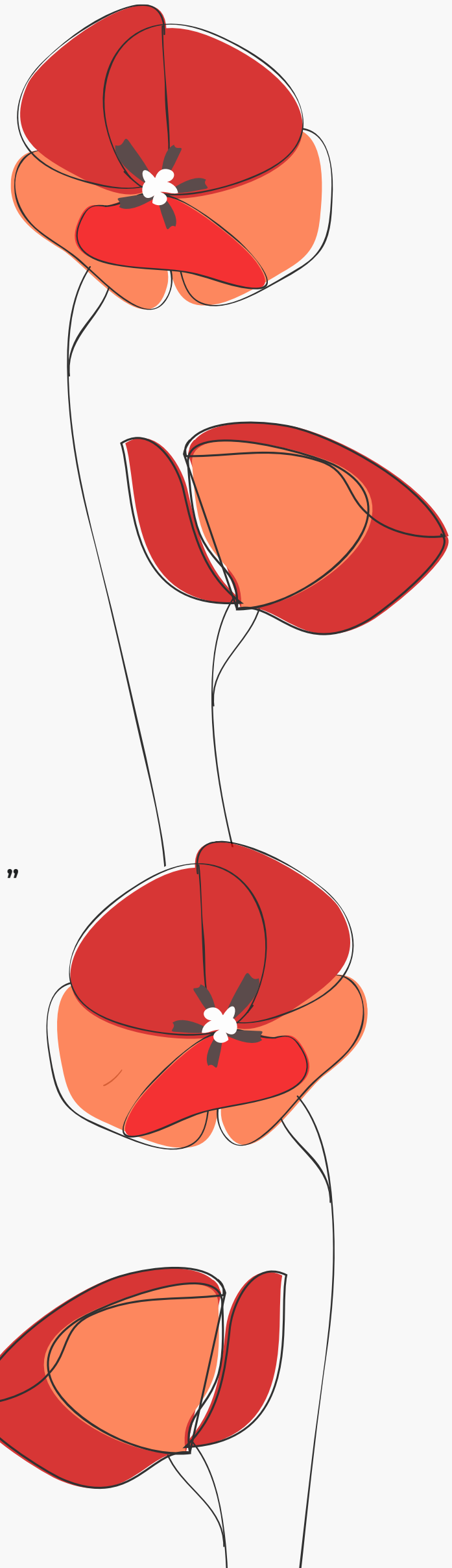
LE BAR SAUVAGE DE BRETAGNE

Rôti, Gnocchetti Crémeuse au Pecorino et
Asperges des Bois, Sauce au Safran d’Alsace

LE CANARD DE CHEZ “BARTHOUIL” EN TROIS FAÇONS

Le Magret Laqué, Le Foie Gras en Fleur de
Courgette, Les Cuisses en Pastilla, Sauce au Verjus

LA FRAISE DES BOIS

En Soufflé Glacé Parfumé à la Fleur de Sureau,
Biscuit Joconde

75 €