

## *Menu de la Fête des Mères 2019*

*Dimanche 26 Mai 2019*

*39,00 Euros (Hors Boissons)*

*St Jacques Rôties au Lard, Caramel de Soja,  
Julienne de Poireaux et Pétales de Gingembre confits*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante  
Confiture d'Oignons aux Figues*

\*\*\*\*\*

*Bar entier désarêté en croûte de Pommes de Terre,  
Farci aux Petits légumes et Beurre Blanc*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages Fermiers  
Petite Salade de Mâche et Roquette*

\*\*\*\*\*

*Bavarois Vanille, Cœur Framboises  
Génoise Pistache et Sorbet framboises*



**Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 8,90 €**

*Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes ou Fish 'n' Chips de Colin  
Pommes frites  
Yaourt  
Glace 2 boules*

**Menu 24,50 €**

**27,50 € avec fromage**

*Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire,  
Mâche au Vinaigre Balsamique  
ou  
Millefeuille de Chèvre Creusois  
Aux Courgettes et Tomates  
ou  
Pressé de Colin au Saumon Fumé et Petits Légumes,  
Tartare de Tomates au Balsamique*

\*\*\*\*\*

*Magret de Canard Grillé, Sauce au Poivre Vert  
Purée Maison*

ou

*Pavé de Truite "Arc en Ciel" pané au Sésame  
Emulsion d'Herbes Fraîches et Pilaf de Boulghour*

ou

*Brochettes de Bœuf Limousin au Paprika,  
Pommes de Terre à la Crème et Romarin*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages*

ou

*Fondant au Chocolat et Caramel Beurre Salé  
Crème Anglaise et Sorbet Passion*

ou

*Millefeuille de fruits frais, 3 Sorbets  
et coulis de framboise*

ou

*Craquelin, Crème Aux Baies de la Passion  
Fraises et Sorbet Pamplemousse rose*

Menu 32,50 €  
35,50 € avec fromage

*Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante*  
*Confiture d'Oignons aux Figues*

*ou*

*Saint Jacques Rôties aux Petits Légumes*  
*Beurre Blanc au Thym citronné*

\*\*\*\*\*

*Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin Sauce au Foie Gras*  
*Truffade gratinée au Cantal jeune*

*ou*

*Filet de Saumon Fumé à Chaud aux Epices Douces*  
*Ecrasé de Pommes de Terre et Sauce Vierge*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages ou Fromage blanc*

*ou*

*Millefeuille de Chèvre chaud au Miel*

\*\*\*\*\*

*Biscuit Joconde et Sablé Pistache, Crème au Nougat de Montélimar*  
*Framboises et Sorbet Framboise*

*ou*

*Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve*  
*et aux Amandes*

*ou*

*Streusel au Citron, Meringue à l'Italienne*  
*Et Sorbet Citron Vert*

**Menu Dégustation 45,00 €**

*Saint Jacques Rôties aux Petits Légumes  
Beurre Blanc au Thym citronné*

\*\*\*\*\*

*Filet de Saumon Fumé à Chaud aux Epices Douces  
Pilaf de Boulghour et Sauce Vierge*

\*\*\*\*\*

*Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin façon Rossini  
Pommes de terre Anna*

\*\*\*\*\*

*Millefeuille de chèvre chaud au Miel*

*ou*

*Assiette de Fromages ou Fromage Blanc*

\*\*\*\*\*

*Streusel au Citron, Meringue à l'Italienne  
Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve  
Et Sorbet Citron Vert*

*Tous les plats des menus peuvent également être servis à la carte*