Menu Fête des Mères 2025

Dimanche 25 mai midi

Cocktail Maison de bienvenue avec ou sans alcool et amuse bouche

Planteur « Revenez-îles » (6°) ou Pussyfoot (sans alcool)
Gaspacho de melon au porto, billes de mozarella fumées au romarin

Gravlax de magret IGP, crème glacée pruneaux et armagnac
Toasts de focaccia grillés

— ou —

Ravioles au crabe des neiges, nuage de yuzu
Lamelles de fenouil croustillant

Suprême de pintade fermière en croûte d'herbes, noisettes et
Ossau-Iraty crème d'ail noir aux morilles, pommes grenaille

— ou —

Brochette de saumon et Saint-Jacques, risotto crémeux
asperges vertes glacées au jus d'orange sanguine

Tira mi-choux, chou glacé café-chocolat, crème légère
aux éclats de grué de cacao

— ou —

Pavlova aux fraises au sirop de basilic, crème glacée
au chocolat blanc, chantilly vanillée

55€ par personne hors boissons.
Accueil à partir de 12h - réservation au 09 53 725 720 ou 06 52 43 25 78
ou par le formulaire contact sur le site