

Déjeuner de la Fête des Mères

Dimanche 29 mai 2022

Les Mises en Appétit du Chef

-o-

La Salade de Légumes du Jardin d'Augustin et Beignet de Chair de Tourteau,
Vinaigrette Fenouil et Poivre de Timut

-o-

Le Poisson Sauvage (selon arrivage), Délicatement Rôti,
Aubergine Fumée, Poire et Artichaut,
Vierge au Basilic et Huile d'Olives du Château Virant AOP

-o-

Le Carré de Veau Fermier Cuit sur l'Os en Basse Température,
Brocoli à la Flamme, Rhubarbe et Pommes Nouvelles,
Jus de Viande Parfumé aux Grains de Café

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés
Ou Le Fromage Blanc à la Crème Fraîche d'Étrez
et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Entre le Chocolat Tulakalum et les Premières Cerises de Région,
Crème Glacée aux Amandes

Menu avec entrée, poisson ou viande, dessert 62 €

Menu avec entrée, poisson ou viande, fromage et dessert 69 €

Menu avec entrée, poisson, viande et dessert 74 €

Menu avec entrée, poisson, viande, fromage et dessert 81€