

## VIVE LA FETE DES MAMANS

Amuse bouche

\*\*\*

Homard de Blainville et petits pois,  
crème suave au beurre clarifié et plantes aromatiques

\*\*\*

Saint Pierre rôti tout doucement,  
bonbons de céleri et réduction au grué de cacao

\*\*\*

Agneau de pays en robe d'ail des ours,  
petits légumes de notre jardin et jus de cuisson au serpolet

\*\*\*

Espuma de camembert, tuile de kasha et granité de cidre

\*\*\*

Ravioles de mangue au mascarpone crémeux,  
sorbet acidulé et écume de noix de coco,  
tuile meringuée au citron vert

***Ce menu est au prix de 72 € par convive hors boissons***

*Nous vous proposons un accord mets vins à 37 € par convive*

*Nous ne travaillons que des produits frais, le chef Philippe Hardy  
se réserve la possibilité de changer certains ingrédients  
suivant les meilleurs arrivages*