

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*