

# **MENU DE LA FETE DES MERES**

*Dimanche 28 Mai 2017*

**38 €**

**Mise en bouche du Chef**

## **Entrées**

**Lobe de foie gras poché et sa brioche maison**

*Ou*

**Mi-cuit de thon aux épices douces, coulis de mangue  
et mesclun**

## **Plats**

**Côte de veau grillée, réduction aux herbes fraîches  
et risotto de patates douces**

*Ou*

**Bar façon épis de maïs, persillade à l'andalouse  
et tarte fine aux légumes du soleil**

## **Desserts**

**Dôme à l'abricot confit, crémeux chocolat blanc  
à l'huile d'olive extra vierge**

*Ou*

**Fraises poêlées, crème de lait vanillé  
et son croustillant aux amandes**

**--- PENSEZ A RESERVER VOTRE TABLE AU BORD DE L'EAU ---**

**04 90 15 65 20**