



**FÊTE DES MÈRES**  
26 mai 2019

**Une mise en bouche au gré du marché**

**\*\*\*\*\***

**L'asperge de St jean servie tiède, crumble de  
parmesan au thym et lard paysan**

**\*\*\*\*\***

**Ballottine de volaille fermière au foie gras compotée de poires  
aux épices et son sorbet**

**\*\*\*\*\***

**Filet mignon rôti au citron et Marsala, écrasée de pommes  
de terre à la moutarde à l'ancienne**

**\*\*\*\*\***

**Notre baba aux fraises Gariguettes et kirsch, crème  
mouseline à l'amande amère**

**Prix par personne 35 €**