



Fête des Mères

M E N U 5 6 €

Entrée

Terrine de lotte et saumon, accompagnée d'une gelée de crustacés safranée, servie avec un coulis crémeux à la ciboulette et au citron.

Plat

Filet de veau cuit en basse température garni d'asperges et de shiitakés, sur un écrasé de pommes de terre vitelotte à l'huile de noisettes.

Dessert

Gratin de fruits exotiques en sabayon, glace à la noix de coco et éclats de pistaches torréfiées.

La Table de Jean-No'

