



## Menu à l'occasion de la fête des mères

44€

Mise en bouche

•

Asperges et œuf parfait à 64°, mousse de bisque pour une foccacia à l'encre de seiche

•

Poitrine de cochon du sud ouest confite 12 heures, artichauts barigoules, coulis de persil et jus corsé.

•

Pavé de Maigre « clouté » au thym citron, pommes de terres nouvelles de Noirmoutier rôtis au beurre demi sel et jus tranché.

•

Sélection de fromages affinés ou non !

•

Cerises en gelée et en cappuccino pour une ganache au chocolat, sorbet griotte et éclats de « chouchous ».

•

Mignardises.

Ce menu est servi en plus de notre carte habituelle uniquement le 26 mai.