

Dimanche 29 Mai 2022

## MENU FÊTES DES MÈRES

Amuse-Bouche Gourmand

Le Foie gras poêlé, Autour de l'Artichaut

Fraicheur de Tourteau

*Petits-Pois et Rhubarbe*

Cadireta IGP Côtes Catalanes

La Queue de Langouste rôtie au beurre d'algues

*Agrumes, Pappardelles et Bouillon Thaï*

Crozes-Hermitage "Les Jalets" Bio de Jaboulet Aîné

La Barbue de Petit Bateau

*Légumes du Potager, Baie de Bhoutan*

*et Jus d'arêtes aux carottes*

Château La Lagune "Mademoiselle L" Haut-Médoc

Ou (Menu 77€) / Et (Menu 93€)

Le Filet de Boeuf rôti au Barbecue

*Asperges au naturel, Pommes de terre en légèreté,*

*Salade d'Herbes et Jus de Barigoule*

Château La Lagune "Mademoiselle L" Haut-Médoc

Le Chariot de Desserts

Pinot Noir Rosé Maison Gratien Meyer

Mignardises

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France