

# MENU FÊTE DES MÈRES 2020

Mise en bouche – Crabe et Avocat citronné

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard cuit en terrine

Chutney de figues

ou

Tataki de Thon au sésame, jeunes pousses de légumes,  
vinaigre de riz et sauce soja, mousse Wasabi

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf aux morilles, sauce au vin jaune  
et crêpes vonnassiennes

ou

Brochette de Saint Jacques, crème lait de coco et curry,  
légumes printaniers

\*\*\*\*\*

Demi Saint Marcellin

ou

Fromage Blanc, Crème épaisse

\*\*\*\*\*

Pavlova à la rose,  
mousse vanille et framboises fraîches

49€