



Menu Fête des Mères

40€

Mise en bouche de saveurs

Tempura d'Asperge,
Truite fumée de Romanage,
crème de Burrata

Ou

La véritable bouchée à la reine de
nos grands-mères aux morilles

Côtelettes d'agneau rôties
Crème d'ail doux et persil frais,
légumes printaniers, pois blonds de la Planèze,
fine semoule

Ou

Dos de cabillaud nacré
Beurre blanc délicat, fondue de poireaux,
jeunes légumes et riz basmati parfumé.

Charlotte aux fraises de saison

ou

Entremet tout chocolat

Supplément
fromages
5€



Menu unique Dimanche 31 Mai 2026 à midi