FETE DES MERES

26 mai 2019

**Entrées**

Tartare de gambas et tomates, confit de poivrons et aubergines, pistou de coriandre

Ou

Panna cotta de foie gras, magret de canard fumé et gelée de pommes au Calvados

**Plats**

Pavé de saumon grillé sur peau, sauce Shiitaké, riz noir Venere et poêlée de légumes

Ou

Quasi de veau fondant sauce au gingembre confit, mousseline de patates douces à l’orange

**Fromage**

Petit chèvre, sarriette et huile d’olive

**Desserts**

Tiramisu aux framboises et litchis

Ou

Mini Pavlova citron fraise