

PRODUITS  
FRAIS LOCAUX

CUISINE DE  
GOÛT



CUISINE  
DE SAISON

FAIT  
MAISON

## Le dimanche 25 mai au déjeuner

Pour la Fête des mères le chef Denis Dujour vous propose

### *Amuse-bouche*

*Asperges vertes et blanches, fèves citronnées et lomo séché,*

*ou*

*œuf mimosa et tempura de courgettes*

*Magret de canard\* rôti aux épices cajun, risotto aux choux chinois*

*ou*

*Duo de cochon\* joue et jarret braisé, pommes de terre grenaille et cèbettes*

*Véritable Omelette norvégienne rhubarbe et vanille*

*ou*

*Nage de cerises, sablé vanille et glace à la verveine du jardin du chef*

Entrée plat dessert : 38 €

Entrée plat ou plat dessert : 31 €

\* provenance : viandes d'origine fermière locale