

# Menu « Fête des Mères »

28 Mai 2017

## « Régal »

L'Amuse Bouche



La Terrine de Rouget et Gambas au Saumon Fumé Bio  
Réduction de Bouillabaisse



Le Feuilleté d'Asperges aux Morilles



Le Granité Rhubarbe Estragon



Le Magret de Canard de la Ferme de Bémont  
Sauce Aigre-douce au poivre de Timut



Le Fromage



Le Macaron à la Fraise et à la Rhubarbe



Les Petits Fours

**Prix : 63.00 €**

### Vins conseillés :

#### *Alsace*

Pinot Gris Biologique Tradition 2015	19.50€
Muscat Biologique Sélection 2014	29.50€

#### *Bordeaux*

Château de la Croix – J Francisco 2009	39.00€
--	--------



# Menu « Fête des Mères »

28 Mai 2017

## « Délice »

L'Amuse Bouche



Le Foie Gras de Canard Maison, Chutney de Rhubarbe



Le Ragoût Fin de Lotte  
aux Asperges et aux Petits Pois



Le Granité



Le Filet de Bœuf en Croûte  
Sauce au Pinot Noir



Le Fromage



Le Dôme au Duo de Chocolat et Gianduja



Les Petits Fours

**Prix : 75.00 €**



### Vins conseillés :

#### *Alsace*

Pinot Gris Vendanges Tardives 2000	59.00€
Riesling Biologique Sélection 2015	29.50€

#### *Bourgogne*

Beaune 1 <sup>er</sup> Cru – Les Terons – Germain 1999	68.00€
--	--------