



45 euros hors fromages/48 euros avec fromages

MENU DE LA FETE DES MERES 2023

Gaspacho de tomates cœur de bœuf, espuma à la burratina

Tartare de thon rouge, avocat, tomate confite, sauce soja

Ou

Terrine du Comptoir à l'ancienne : veau, cochon du Pays Basque, foie de volaille

Mignon de veau fermier basse température, jus corsé à l'estragon, légumes confits et
mousseline de pommes de terre

Ou

Dos de bar de Méditerranée, tian de légumes, coulis de tomate cerise, roquette et parmesan

Ou

Pavé de cochon Ibérique Palomita, asperges et risotto crémeux, jus réduit au poivre vert de
Malabar

Demi Saint-Marcellin de la maison Cellierier, mesclun

Ou

Faisselle accompagnée de coulis de fruits rouges, crème ou miel

Verrine de fraises de nos régions, mascarpone, meringue et vanille de Madagascar

Ou

Mousse au chocolat façon « Grand-Mère » et sa madeleine

Minis cannelés

