

Menu pour la
Fête des Mères

*Mousse d'asperges vertes garnie d'une fricassée
d'asperges aux agrumes
Brioche aux tomates séchées et ail*



Velouté d'épinards aux amandes torréfiées



*Filet mignon de porc farci aux morilles
Sauce poivre vert
Tagliatelles maison à l'ail d'ours
Bouquetière de légumes*



*Mille-feuilles de fraises et mousseline vanille
au gruë de cacao
Coulis fraise-rhubarbe*

*Menu complet : 56.-
Menu moins une entrée : 49.-
Uniquement plat principal : 38.-*