

# Menu Fête des Mères

## Dimanche 27 Mai 2018

### Mise en Bouche du Chef :

La crème de petits pois et copeaux de foie gras



La tarte fine croustillante de **truite de Châteauroux** en duo,  
mousse d'oignon à la crème et citron vert

Ou

L'œuf poché sur fondue de légumes provençaux et jeunes pousses

Ou

Le duo d'asperges vertes et blanches en feuilleté et sa sauce hollandaise



### La Pause Glacée des Peupliers :

**Sorbet framboise**, arrosé génépi



Le **pavé de truite de Châteauroux**, méli-mélo de lanières de légumes,  
aubergines à la parmesane et sauce vierge

Ou

Le magret de canard aux pêches, fricassée d'artichauts et fèves au lard  
et leurs petites pommes rôties

Ou

L'**agneau des Alpes** confit 4 heures, caviar d'aubergine au cumin,  
pommes de terre rôties aux herbes et sauce à l'ail doux



La Trilogie de fromages affinés des Hautes Alpes et sa saladine

Ou

La Faisselle des Hautes Alpes et son Coulis



Le soufflé glacé à la rose et biscuit génoise

Ou

Le royal chocolat

(biscuit crocus, croustillant praliné et mousse au chocolat)

Ou

L'infusion de mélisse, fruits rouges frais  
et tuile crouillante au grué de cacao

Menu à 39€ hors boisson  
Sur réservation au 04.92.43.03.47

