

# Menu de la Fête des Mères

*Dimanche 29 Mai à déjeuner.*

## *Les mises en bouche*

L'œuf surprise à la poudre de noisette,  
petits pois et carottes fanes paysans, morille au porto,  
copeaux de truffe, bouillon parmesan.

~

Le filet de bœuf Simmenthal cuit au sautoir,  
légumes printaniers, artichauts violets et herbes aromatiques,  
et jus réduit ail.

Ou

Le loup braisé accompagné d'une soupe de roche,  
légumes printaniers, artichauts violets et herbes aromatiques,  
et jus réduit ail.

~

La tomme de vache de Roure et le petit chèvre frais,  
gelée de piment doux et salade de roquette.

~

Le millefeuille aux fruits rouges

*Prix net hors boissons : 95 Euros*