



M E N U
Fête des Mères
50€

MISE EN BOUCHE

Gelée de petits-pois et crème d'oignons grillés.

E N T R É E

RAVIOLE DE CHIOGGIA

Aux gambas et langoustines, émulsion de coco
au safran de Creuse.

P L A T

CARRÉ DE VEAU LIMOUSIN

Cuit à basse température, copeaux de foie gras de canard,
tartelette feuilletée de légumes printaniers, jus réduit au
vin jaune.

SORBET À LA POIRE ET SON ALCOOL

F R O M A G E

Chèvre de chez Mathieu, Ferme de l'ancien moulin,
toast lin & tournesol du Fournil des Saints.

D E S S E R T

REVISITE DU SAINT-HONORÉ

Aux framboises & à la crème de yuzu.



AUBUSSON "LE FRANCE"