



LE LION D'OR

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES

Gourmandises de Pata negra

Fin carpaccio de Gambero Rosso, crémeux à la fleur de capucines
et petits pois croquants

Turbot des côtes bretonnes et ses asperges blanches des Landes,
beurre blanc parfumé à la feuille de citronnier de notre jardin

Côte de veau, sauce aux morilles fraîches de notre région,
vin jaune et pomme de terre Jackson

Fraîcheur d'une Mara des Bois

La rhubarbe rose GRTA confite
à l'hibiscus et son croustillant anisé

MENU 148.- PAR PERSONNE