



## *Menu spécial « Fête des mères »*

### *Pour commencer ...*

*Asperges vertes et magret séché, mousseline au citron noir d'Iran*

*ou*

*Tartelette de rougets à l'escabèche,  
compotée d'oignons, fenouil croquant, vinaigrette au poivre de Timut*

### *Pour continuer ...*

*Filet de canette, jus aux épices douces,  
légumes nouveaux, écrasé de pommes de terre*

*ou*

*Pavé de cabillaud, sauce écrevisses,  
artichauts rôtis, courgette farcie au quinoa*

### *Pour terminer ...*

*Délice aux fraises et chocolat noir parfumé à la fève tonka*

*ou*

*Panacotta à la passion et mangue*

**Plat + dessert - 22€**

**Entrée + plat + dessert -28€**

**Entrée + plat + fromage + dessert -32€**

# Plateau de dinettes

## A partager et grignoter

32€

*Olives vertes*  
*Tapenade noire*  
*Caviar d'aubergines vanillé*  
*Charcuterie artisanale française*  
*Fromage*  
*Crevettes panées Panko*  
*Brandade gratinée*  
*Petits pâtés nîmois à la brandade*  
*Brochettes de canard*  
*Poulet croustillant*

