

# Bonne fête des Mamans

## APPÉRITIFS

Mise en bouche :

Panna-cotta autour des l'asperges

## ENTRÉE

Foie gras mi-cuit maison et chutney d'abricot

- Je donne ma langue au chat IGP Gard : 6€ le verre  
vin blanc doux: Viognier, Gewurztraminer

## POISSON

Tournedos de cabillaud sur son lit de légumes,  
sauce safran et siphon fraîcheur de petits pois

- "Charmille" Domaine Malavielle vin de France : 6€ le verre  
Vin blanc sec: Chardonnay, Sauvignon, Grenache Blanc, Carignan blanc, Viognier

## VIANDE

1/2 Magret de Canard (FR) servi rosé  
cuisson basse température et sa sauce au cidre

- "Intuition Chateau Viranel AOP St Chinian : 7€ le verre  
vin rouge: Syrah, Grenache Noir, mourvedre et carignan

## FROMAGE

Macaron chèvre Elvage Rodier, Miel du Nid des Délices de Lozère

- "Intuition Chateau Viranel AOP St Chinian : 7€ le verre  
vin rouge: Syrah, Grenache Noir, mourvedre et carignan

## DESSERT

Pavlova aux fruits rouges de saison et Glace Fruits rouges de  
"La Coste" du Fermier gourmand

- Liqueur de fruits rouges maison :  
6€ le verre

## MENU AU CHOIX

40€ : ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + FROMAGE + DESSERT  
48€ : ENTRÉE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + DESSERT