

# Déjeuner de la Fête des Mères

## **Pour bien commencer,**

Terrine de foie gras de canard

Comptée de Rhubarbe et brioche

## **Pour continuer,**

Dos de cabillaud rôti en croûte de pesto à la tomate

Riz vénéré et asperges vertes

Ou

Mignon de cochon de la région

Sauce crémée aux morilles,

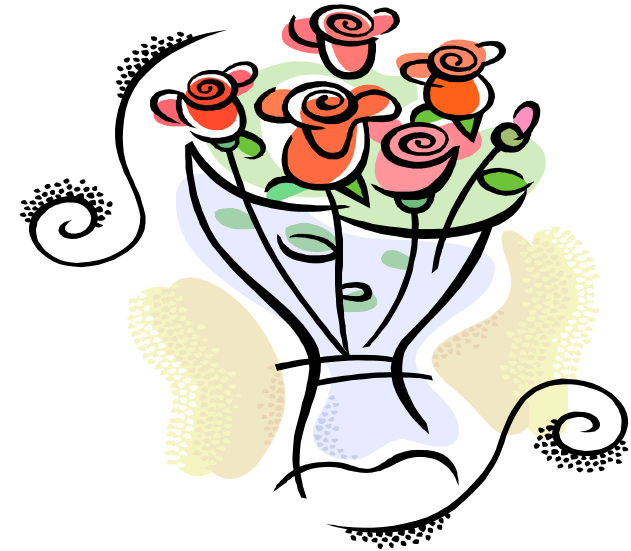
Asperges violettes et pommes de terre rôties

## **Et pour terminer,**

Entremet autour de la fraise et de la verveine

Ou

Coupe de glaces Terreadélice



35.00 € par personne avec entrée, plat et dessert

42.00 € par personne avec entrée, poisson, viande et dessert

**Ce menu sera le seul disponible  
pour le déjeuner du 29 mai**