

# Le MENU « Fêtes des Mères »

L'Apéritif : La Coupe de Champagne  
« Louis Roederer Brut Premier »  
Sa Petite mise en Bouche

-----

Le Foie Gras de Canard de l'Hostellerie  
« Chutney aux Pommes, Figues et Abricots Secs »  
« Ets Thocaven Dominique – Producteur Gaveur au Vigan »

ou

Les Filets de Rouget Barbet Snackés à la Plancha  
« Piment D'Espelette, et Tartare de Légumes du Moment »

-----

Le Filet d'Oie du Périgord « Rossini »  
« Sauce Périgueux Truffée »  
« Sarlat Périgord Foie Gras - Coopérative Agricole de Sarlat »

ou

Le Filet de Flétan « Coulis de Queues de Langoustines »  
« Petits Légumes de Saison »

-----

Le Sablé aux Fraises du Pays  
« et Son Crémeux au Citron Vert »

ou

Le Soufflé Glacé aux Abricots  
« Craquelin à l'Orange et Amandes »

**Prix du Menu par Personne : 62 €**

*(Boissons non Comprises, Sauf Apéritif énoncé dans le Menu)*

**Prix du Menu « SANS L'APERITIF » par Personne : 51 €**