

# *Menu du dimanche 5 mai 2019*

*Menu proposé au déjeuner – 42 € par personne*

*Gambas marinées et snackées, rhubarbe de notre verger,  
Vinaigrette au jus de rhubarbe*

*Ou*

*Galette de polenta, duo d'asperges, huile de noisette*

*Ou*

*La terrine de foie gras de canard, chutney de fruits,  
Toasts briochés*

*& & &*

*Le filet de lieu jaune, quinoa et légumes printanier  
émulsion aux herbes du potager*

*Ou*

*Le quasi de veau, caramel de Banyuls,  
Compression de pomme de terre au thym,  
Légumes printanier*

*Ou*

*Le suprême de poulet jaune, caramel de Banyuls,  
Compression de pomme de terre au thym,  
Légumes printanier*

*& &*

*L'éclair, crémeux fruits rouges, praliné  
Fraises à croquer*

*Ou*

*La tartelette rhubarbe, crémeux cassis*