

# MENU FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 31 MAI 2026  
AU DÉJEUNER

75€ hors boisson  
25€ - accords mets et vins

FOIE GRAS EXTRA CUIT AU NATUREL ET TRUITE FUMÉE  
cerises de Moissac confites, brioche feuilletée

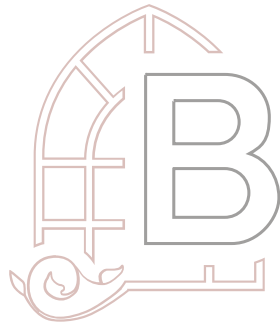
CREVETTE OBSIBLUE RAFRAÎCHIE À L'ESTRAGON  
pulpe et petits pois frais de chez Muriel, huile de têtes

SAINT-PIERRE DE MÉDITERRANÉE  
asperge blanche grillée, pomelos et hollandaise légère

FILET MIGNON DE VEAU RÔTI  
mijotée de morilles, oignons doux et ris de veau,  
mousseline de pommes de terre nouvelles, jus court

CHARLOTTE VANILLE-FRAISE  
gelée d'hibiscus, biscuit moelleux aux pistaches  
caramélisées et confit de rhubarbe





# MOTHER'S DAY MENU

SUNDAY, MAY 31, 2026

AT LUNCHTIME

€75 EXCLUDING DRINKS

€25 – Food & Wine Pairing

NATURALLY COOKED FOIE GRAS AND SMOKED TROUT  
candied Moissac cherries, flaky brioche

OBSIBLUE PRAWN WITH TARRAGON  
crushed fresh peas from Muriel's farm and shellfish head oil

MEDITERRANEAN JOHN DORY  
with grilled white asparagus, pomelo and light hollandaise sauce

ROASTED VEAL TENDERLOIN  
slow-cooked morels, sweet onions and veal sweetbreads,  
new potato mousseline and reduced jus

VANILLA AND STRAWBERRY CHARLOTTE  
hibiscus jelly, soft pistachio sponge with caramelised  
pistachios and rhubarb confit

