

---

# Menu de la Fête des Mères

---

40.00€

## La Mise en Bouche de l'Albatros

*Fraicheur de Crevettes aux Avocats et Agrumes*  
*Fresh Shrimps with Avocado and Citrus Fruits*

---

Macaron sur notre Foie Gras Maison. Quartiers de Pommes Rôties au Miel  
Macaroon on its Foie Gras on its Apple Roasted with Honey

Ou

Tartare de Thon Albacore Mariné à la Coriandre sur sa Gelée de Passion  
Albacore Tuna Tartar marinated with Coriander on its Passion Gelly

Ou

Croquettes de Légumes et Gorgonzola  
Accompagné de sa Vinaigrette Cassis framboise  
Vegetables and Gorgonzola Croquette with its Blackcurrant and Raspberry French



Bonne Fête  
Maman !

---

Filet de Boeuf Poêlé aux Cèpes et ses Pommes Dauphines Maisons  
Beef Loin cooked with cepes and its Dauphines Potatoes

Ou

Dos de Cabillaud en Croûte d'Herbes.  
Sabayon au Champagne et son Risotto au Citron  
Cods Fish in Herbs Crust. Champagne Sabayon and its Lemon Risotto

Ou

Filet Mignon de Veau Rôti Farci à la Ricotta et Jambon Serrano.  
Accompagné de sa Fricassée de Légumes  
Veal Filet Mignon Stuffed with Ricotta and Serrano Ham. Vegetables Fricassée

---

Tartelette aux Fraises et Rhubarbe et sa Crème Fouettée à la Pistache  
Strawberry and Rhubarb Pie with its Pistacchio Whipped Cream

Ou

Gaufre Vergeoise et Poire Pochée façon Belle Hélène  
Stuffed Vergeoise Waffle with its Belle Helene Poached Pear

Ou

Panna Cotta aux Fruits Exotiques et sa Tuile aux Amandes  
Exotic Fruits Panna Cotta and its Almond Biscuit