

Déjeuner de la  
◆◆◆ FÊTE DES MÈRES ◆◆◆

- Dimanche 26 mai 2019 -

**Pâté en Croûte par Sébastien Lericolais**  
Finaliste au Championnat du Monde de Pâté en Croûte 2013 & 2014

ou

**Effilochee de Raie pochée à la Badiane**  
Compotée de Rhubarbe à la Vanille bourbon,  
glace artisanale à la Langoustine et coulis de Cresson

**Pluma ibérique et Andouille de Guéméné grillée**  
Risotto d'Epeautre aux Asperges, réduction de jus de Volaille au Saké

ou

**Dos de Cabillaud poché au Thé noir et à la Verveine**  
Mousseline de Patates douces et crème aux Morilles

ou

**Cœur de faux filet de Bœuf façon Rossini**  
Pommes paillasson aux Herbes et au Comté, sauce bordelaise

**Paris-Brest de l'Hôtel de la Gare**  
Mousseline à la Pistache, Fraises de région et crème anglaise au poivre de Timur

ou

**Coulant au Chocolat grand cru Valrhona**  
Namelaka à la fève de Tonka et glace artisanale à la Vanille Bourbon

45€

- Prix TTC par convive -

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.