

# Menu fête des mères 38€ hors boissons

A  
u  
b  
e  
r  
g  
e  
  
d  
e  
  
l  
a  
  
F  
o  
r  
g  
e

*Saint Jacques poêlée sur son rizzoto crémeux.*

*ou*

*Tradition gourmande (Saumon fumé et foie gras).*

*ou*

*Briochettes maison sauce Maroilles, salade.*

*ou*

*Verrine de la Mer. (Salade, avocat, crevettes, tomate, mais)*



*Marmite du pêcheur (rouget, saumon et cabillaud).*

*ou*

*Filet de Bœuf façon Wilson, sauce foie gras  
(enrobé de pate feuilletée).*

*ou*

*Mijoté de Veau aux champignons crévés.*

*ou*

*Ballotin de volaille à l'italienne.*



*Crème brulée aux citrons et sirop d' Agave.*

*ou*

*Tiramisu aux framboises.*

*ou*

*Brownies et sa crème anglaise aux pistaches.*

*ou*

*\*Chti'te découverte*

*(les desserts de cette carte plus quelques autres).*

