

## Fête des Mamans

*125 euros*

Crackers

Betterave / Radis / Rhubarbe

Asperge blanche de la ferme de Chambeyron / BBQ / Fraise verte / Roquette /  
Chou rave de chez Vincent / Kéfir de lait d'amande /  
Graines de moutarde fermentées

Langoustine / Fenouil de chez Vincent / Pomme fuji / Jus bouillabaisse / Condiment rouille /  
Gel d'Anisette

Pagre de Ligne / Épinard de chez Mr Boubel / Gnocchi /  
Siphon d'ail doux de chez Florine

Bœuf Angus de la ferme de la Rayée / Cuisson douce / Morilles /  
Asperge verte de chez Florine

Fraise / Basilic

Mignardise

Si vous êtes sujet aux intolérances et / ou allergies, veuillez consulter notre liste de produits concernés.

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité. Prix nets. Service compris.