



Menu fête des Mères 2017

Dimanche 28 mai midi et soir 57€

Mise en bouche

*Tartare de maigre de l'estuaire, assaisonné aux piments des Landes,
Caviar d'Aquitaine Vintage*

Entrée

*Marbré de foie gras de canard et magret fumet au Moulin,
fraicheur d'épices et réduction de Pineau*

Plat

*Filet de Saint Pierre à l'estragon, cannelé d'asperges vertes,
caviar d'aubergine blanche*

Fromage

*Camembert de Normandie affiné à la truffe,
jeunes pousses de mesclun, vinaigrette d'huile de noix*

Dessert

*Parfait glacé à la fraise des bois, sablé à la fleur de sel, nougatine et
glace aux sésames*

Réservation 05.46.70.46.16 ou contact@valdeseugne.com

