



La Fête des Mamans au Sablier du Temps à Argentat

Menu à 40€

Mise en bouche

Foie gras mi-cuit à l'Amaretto et pain de Gênes, chutney rhubarbe

Ou Ris de veau aux cèpes en timbale de macaroni

Ou Ravioles de homard et tourteau, langoustine en kandaïf, bouillon thaï au Dashi

Pavé de faux-filet limousin, béarnaise au foie gras, échalote confite

Ou Suprême de pintade fermière aux morilles et déclinaison de pois

Ou Pavé de lieu jaune à l'aïgo boulido aux moules, artichaut et aubergine à la tapenade

Plateau de fromages

Sphère de fraises et chocolat blanc, sorbet citron vert et mousseline vanille



Menu à 51€

Mise en bouche

Foie gras mi-cuit à l'Amaretto et pain de Gênes, chutney rhubarbe

Ou Ris de veau aux cèpes en timbale de macaroni

Ou Ravioles de homard et tourteau, langoustine en kandaïf, bouillon thaï au Dashi

Escalope de foie poêlée temps des cerises, pain perdu à la pistache

Ou Cassolette de lotte au curry vert, croustillant de riz et choux pack-choï

Granité

Pavé de faux-filet limousin, béarnaise au foie gras, échalote confite

Ou Suprême de pintade fermière aux morilles et déclinaison de pois

*Ou Pavé de lieu jaune à l'aïgo bouldo
aux moules, artichaut et aubergine à la
tapenade*

Plateau de fromages

*Sphère de fraises et chocolat blanc, sorbet
citron vert et mousseline vanille*