

BONNE FÊTE

Maman

D'AMOUR

Nos créations pour la fête des mamans

- **Le fraisier : 4 et 6/8 pers**

Fond sablé croustillant, biscuit moelleux pistache, crème onctueuse vanille de Madagascar, fraises fraîches

Suggestions d'accompagnements : coulis fraise, crème anglaise vanille, sorbet fraise, glace vanille

- **La tarte framboise : 4 et 6/8 pers**

Fond sablé, crème d'amande incrustée de framboises, plein fruit framboise avec un soupçon de vinaigre balsamique, framboises fraîches et crème onctueuse pistache.

Suggestions d'accompagnements : coulis framboise, sorbet framboise, glace pistache

- **La pavlova mangue : 4 et 6/8 pers**

Meringue, plein fruit mangue et crème légère vanille de Madagascar

Suggestions d'accompagnements : coulis passion, sorbet mangue, glace vanille

- **Le cookie glacé : 4 et 6/8 pers**

Fond cookie, crémeux caramel, crème glacée cacahuète

Suggestions d'accompagnements :: crème anglaise vanille

Menu de la bête des mères

ENTRÉE

LA LANGOUSTINE

En raviole au piment d'espelette, jus crémé de langoustines

PLAT

LA VOLAILLE D'ALSACE LABEL ROUGE

OU

LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES

Aux asperges et morilles au vin jaune

DESSERT

TARTELETTE FRAMBOISE

Plein fruit framboise, vinaigre balsamique, pistache

MENU À EMPORTER 48 €