



*Menu Fête des Mères*

*By Vessière Création*

*Mise en bouche*

*Crème d'asperges vertes aux écrevisses marinées*

*Entrée*

*Verrine de saumon, crème de poivrons jaunes, chips de pancetta*

*Plat*

*Grenadin de veau, jus aux morilles*

*Tatin d'endives au vinaigre balsamique, crêpe vonnassienne*

*Fromage*

*1/2 Saint Marcellin, brochette de fruits secs*

*Dessert*

*Royal chocolat*

*(chocolat lait, praliné noisette, feuillantine)*

*42,00€ par personne*

**Maison**  
**Vessière**