



la grée des landes

Éco-Hôtel Spa Yves Rocher

Dimanche 26 mai 2019

Votre menu de la Fête des Mères

Velouté d'asperges orange cardamome

Sphère de fromage de chèvre au miel de La Grée des Landes,
rhubarbe confite et asperges blanches

Cruditité de chou raves à l'huile de Nigelle citronnée, légèreté de riz Basmati,
agrémenté de noix de Saint-Jacques snackées et légèrement fumées.

Filet mignon de veau cuit 6 heures au thym,
« Pomme-Anna » au Safran, carottes réglisse et Aioli

Granité carotte gingembre

Sphère chocolatée à la rhubarbe,
couronnée d'un sablé Breton et sorbet rhubarbe.

JE RÉSERVE MA TABLE

au **02 99 08 50 50**

ou sur **lagreedeslandes.com**

55€
par pers.

* hors boisson

Bonne Fête Maman !

Commandez vos coffrets cadeaux sur lagreedeslandes.com

Suivez-nous sur      @lagreedeslandes

