

###### Menu de la « Fête des mères »

Hors boissons

### Entrée, plat, fromage et dessert : 49 €

##### Entrée, poisson et viande, fromage et dessert : 64 €

Tartare de dorade Royale, pignon de pins, lait de concombre,

Espuma citron confit, tuile d’encre de seiche

\*\*\*

Pause fraicheur :

Rhum arrangé ananas- vanille, sorbet Pabama

\*\*\*

Saumon mi-cuit pané aux sésames, risotto d’asperge verte

Émulsion combawa, croustillant aux herbes

Ou / et

Noisette de veau de chez Monsieur Brochard, en croute d’agrumes

Artichaud à la fève de tonka, pomme de terre grenaille rôties

jus de viande parfumé au pamplemousse

\*\*\*



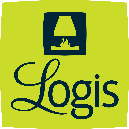
Fromage travaillé au chèvre Mayennais pomme verte, huile de noix

\*\*\*

Éclosion de fraises, perle à la verveine, biscuit et opaline verveine

\*\*\*

Mignardises



Réservation au 02.43.64.66.00 Hôtel-Restaurant L’Ermitage 53340 Saulges

*Menu servi le mardi midi et soir sur réservation.*