

DIMANCHE 25 MAI

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Menu fête des mères

♥

Entrée

Asperges de Richelieu rôties, parfumées aux baies de Maker, accompagnées d'un coulis de cresson au jus de pomelos, éclats de lard de Colonnata et fleurs de ciboulette.

♥

Plat

Retour de criée cuit vapeur, accompagné de fèves et jeunes carotte, jus de volaille réduit à l'estragon.

OU

Quasi de veau rôti, mélange du trappeur, petits pois à la française, sauce béarnaise revisitée au persil et menthe.

♥

Dessert

Fraises gariguettes et rhubarbe, nougatine noisette, crème mousseline au poivre vert de Sichuan.

38€/pers

Réserver au 02 47 85 96 96 ou sur hotel-citeroyale.com