



Menu Fête des Mères

Dimanche 31 mai 2026

Coeur de Foie Gras de Canard Maison
Eventail de Poire, réduction au Pinot Noir
Gelée de Sauternes
Radis blanc et céleri en coleslaw
Caille rôtie, Graines de Raisins

et

Filet de Turbot
Juste saisi à l'huile d'olive
Asperges rôties
Purée de Fenouil relevé au Safran
Sauce Hollandaise

et

Tournedos de Filet de Veau fermier Rossini
Escalope de Foie Gras
Jus réduit aux Morilles
Printanière de Légumes au beurre frais
Pommes Dauphines « de Condé »

et

Tomme du Père Antoine de l'Abbaye de Vergaville
Campagnard Lorrain relevé au Poivre
Salade de jeunes pousses à l'huile de pépins de raisin
Amandes grillées salées

et

Amour de Maman réalisé par notre Pâtissier
La Fraise façon Romanoff
Le Fraisier et son coulis
Le pot de crème à la pistache

Formule « Vins » à 110,00 € par personne comprenant
Apéritif Maison, Repas, 1 verre de vin par plat jusqu'au fromage,
1 café et sa mignardise

Menu à 89,00 € par personne, hors boissons

*Merci d'effectuer votre réservation en nous appelant au 03.87.79.30.50
Ou en nous envoyant un e-mail sur contact@lagrangedeconde.fr*

