

# Domaine de Fompeyre-Bazas

## MENU FÊTE DES MÈRES

### *La mise en bouche du chef*

*Corolle de feuilles de brick,  
Jardin de légumes croquants et son œuf parfait,  
gressin de sésame*

*Ou*

*Cévicé de Merlu à la grenade et basilic,  
pétale de crevette*

\*\*\*\*\*

*Grenadin de veau poêlé sauce Morilles,  
Chartreuse d'asperges et écrasé de pomme de terre à la  
ciboulette*

*Ou*

*Filet de Saint Pierre sauce safranée,  
Tagliatelles à l'encre de seiche et mini poivrons grillés*

\*\*\*\*\*

*Tarte sablée ganache chocolat, glace aux graines de  
Tournesol façon chou chou, pesto menthe fraîche*

*Ou*

*Panna cotta aux fraises et citron vert,  
granité au Lillet blanc*

**MENU 45 €**

**\*HORS BOISSONS**