

# **Le menu traiteur « fête des mamans »**

Entrée, plat et dessert, au choix, à 39 €

## **Les entrées**

*Le gâteau d'asperges du Pays, œufs de ferme mimosa et saumon fumé,  
vinaigrette d'herbettes*

*ou*

*Le foie gras de canard, salade de haricots verts et dés de betterave rouge  
au vinaigre de framboise, pignons de pins rôtis*

## **Les plats**

*La côte de veau rôtie*

*ou*

*Le dos de saumon sauvage piqué de laurier et rôti*

*Garniture des plats : asperges vertes et oignons doux, mousseline de  
pommes de terre et céleri rave, émulsion de morilles*

## **Le dessert ou le fromage fermier**

*La tome de Cambrai et mesclun de jeunes pousses*

*ou*

*La pannacotta à la vanille, salade de pommes au sirop de Liège et  
bergamote, croquant de spéculoos*