

Menu

Fête des mères

Dimanche 25 mai 2025



GRAND CHÊNE DE SILLANS

RESTAURANT & AUBERGE

— DEPUIS 1997 —

Fêtes des mères 2025

Mise en bouche

Gaspacho de tomates anciennes et fraises de Provence et d'un assortiment de feuilletés garnis de tapenade, de tomates confites et de crème de chèvre.

Entrée au choix :

- *Planche dégustation à partager (pour deux) : Une sélection de nos créations maison et produits du terroir : terrine maison, foie gras au safran, charcuterie, fromages.*
- *Feuilleté de St jacques : gratiné à la mozzarella boule, et salade fraîcheur au melon de pays*
- *Salade de pêches grillées, burrata et jambon : Accompagnée d'un assortiment fraîcheur*

Plats Principaux au choix :

- *Magret de Canard : Cuit de longue heure en basse température et accompagné d'une sauce au foie gras.*
- *Filet de mullet méditerranéen aux agrumes : Poisson de pêche responsable simplement poêlé et servi avec un beurre blanc aux agrumes*
- *Cœur persillé Angus aux morilles : Cœur de rumsteck de bœuf Angus en cuisson douce, avec une sauce aux morilles.*
- *Risotto à la crème de pesto et champignons : Nouvelle recette au grand chêne le risotto avec un riz de qualité supérieure*
Accompagnements : Rosace croustillante de grenaille de Noirmoutier, polenta crémeuse aux épices douces et légumes rôtis du soleil (courgette et aubergine).

Assortiment Gourmand de Maman :

Fruits frais au sirop de sureau, vacherin aux framboises, crème aux œufs frais et caramel beurre salé, gâteau chocolat-spéculoos.

Tarifs 55 € par personne.