

Menu de Pâques

Oeuf Bio Mollet Croustillant
sur son Nid de Légumes Printaniers,
Emulsion à l'Ail

Ou

Opéra de Foie de Canard au Pain Noir Cacao et Malt,
Miroir aux Fruits Rouges, Brioche aux Graines

Ou

Aspic de Rouget Barbet à l'Anis et aux Petits Légumes de Saison,
Salade de Roquette au Citron Confit et Concassé de Tomate

— ♦ —

Tranche de Gigot d'Agneau Cuit Longuement,
Fricassée de Pommes de Terre Primeur,
Oignons Nouveaux et Petits Pois, Jus de Cuisson Déglacé au Cognac

Ou

Dos de Cabillaud, Risotto aux Petits Pois à la Menthe,
Tuile aux Graines de Chia Bio

Ou

Magret de Canard Rôti,
Mousseline de Carotte au Cumin et Pois Gourmands,
Sauce Miel-Orange

— ♦ —

Gourmandise de Pâques

Ou

Feuilleté à la Ganache au Chocolat Jivara,
Chocolat Blanc Caramélisé et son Chou
à la Crème Pâtissière aux Amandes Torréfiées

Ou

Macaron Pistache, Compotée de Fruits Rouges,
Mousse Mascarpone au Citron Vert et Crémeux Moretum

Entrée Plat Dessert : 55€

Entrée Plat ou Plat Dessert : 43€

