Menu de

PÂQUES

dimanche 31 mars & lundi 1er avril

Mise en bouche

Gravlax de Maquereau & céleri rave confit, brocciu corse
Huile d'herbes, jus & gel de mandarine

ou

Pâté Croûte du Chef - ris de veau, foie gras, magret…
Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté - Croûte

Médaillon de Lotte, jus de langoustine, siphon persil & oseille
Purée & taboulé de chou-fleur, toast Melba à l'ail

ou

Mignon de Veau, crème aux morilles & compotée d'oignons
Galette de pomme de terre & poudre de morilles

ou

Carré d'Agneau piqué à l'ail des ours & jus d'agneau réduit aux olives
Carré d'agneau désossé, mousseline artichaut & pomme de terre, câpres frites - supplément +7€

Fromage en option (+8€):
Saint Félicien truffé par nos soins

Mousse légère au Citron, crémeux citron & gel citron fumé
Sorbet maison au citron Zatar & cédrat confit

ou

Entremet Chocolat, Mangue & Cacahuète
Sablé & pralin cacahuète, insert mangue et ganache chocolat Valrhona
Crumble cacao & sorbet maison à la mangue

49€ par convive

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Notre Chef se tient à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie. Prix nets TTC par convive, taxes & service compris