



Menu de Pâques 2024.

Amuses-bouches :

Entrée :

Jardin de printemps et œufs de caille.

(Mousseline de petit pois, tagliatelles de légumes mariné, œuf de caille et fines herbes)

Poisson :

Crêpe parmentière au saumon, beurre léger au zeste d'agrumes et petits légumes de saison

Ou

Viande :

Râble de lapin farci basse température, jus réduit, croustillant de polenta et légumes printanier.

Dessert :

La chasse aux œufs en sous en sous-bois.

(Poire pochée, mousse ivoire, streusel cacao, sponge cake au thé vert menthe et œuf chocolat praliné)

43,00€

