



## Menu de Pâques 2025.

### Amuses-bouches :

#### Entrée :

Royale de foie gras, coulis de bisque, queues d'écrevisses et siphon verveine.

#### Poisson :

Ballotine de cabillaud et blanc de poireau au nori, beurre de verjus safrané et riz basmati.

*Ou*

#### Viande :

Confit d'agneau cuisson lente, mélange de céréales aux épices et tomates séchées, pointes d'asperges vertes.

#### Dessert :

L'œuf dans son nid.

Mousse ivoire à la vanille, insert mangue, kadaïf.

**45,00€**

