



Menu de Pâques 2024

Servi samedi 30 et dimanche 31 mars 2024

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Verrine de Saumon frais pris en gelée, pointe d'asperges vertes et aioli.



Terrine de Foie Gras de Canard maison mi cuit au Calvados,
Chutney mangue passion et fine tranche de magret fumé.



Filet de Saint-Pierre doré à l'unilatéral sur un coussin de poireaux crévés,
accompagné de sa timbale de riz Basmati et sauce beurre blanc champagne.

~~~~~ Ou ~~~~~

Fricassée de cabri de la maison Rousson, mariné au vin blanc de nos coteaux,  
pommes grenailles persillade, mousse de légume et tomate provençale.



Faisselle fraîche au coulis de Framboise.

Ou

Demi Saint Marcellin aux éclats de fruits secs,  
servi chaud dans son feuilleté.



Fraisier aux fruits frais et à la crème mousseline, accompagné de sa boule de sorbet fraises  
et petits œufs de Pâques au chocolat Valrhona.



### Au restaurant :

42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.

52,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.

### A emporter :

28,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert.

36,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.

18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

