



Menu de Pâques

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard IGP Mi-Cuit, Gelée d'Hibiscus, Comptée
aux Pommes Granny Smith

Truite en Gravelax, Mousse de Petits Pois, Pointes d'Asperges
& Chips de Tapioca à l'Encre de Seiche

Gigot d'Agneau Façon Wellington, Sauce Morilles
& Garniture Printanière

Œuf de Pâques au Chocolat Blond (Origine Équateur 35%)
& Maïs Grillé

Menu à 65€ par personne (hors boisson)
Menu servi le dimanche 20 & Lundi 21 Avril midi