



Jardin de Pâques 9€

Cocktail printannier

Le préambule

Surprise de Pâque

Easter surprise



Pâté de Pâques cœur foie gras

Easter pâté foie gras heart

Accord mets et vins- 6cl

Ou

Millefeuille de tartare saumon et Saint-Jacques

Millefeuille of salmon and scallop tartare

Accord mets et vins- 6cl



**Filet de daurade royale, sauce au basilic citronné,
crèmeux et éclats de fèves, asperges vertes sautées**

Fillet of sea bream with lemon basil sauce, creamy bean sprouts, sautéed green asparagus

Accord mets et vins- 6cl

ou

**Agneau confit à la marjolaine dans sa pomme de terre fondante,
mouseline de carotte et mini carottes rôties**

Lamb confit with marjoram and melting potatoes, carrot mousseline and roasted baby carrots

Accord mets et vins- 6cl



Bonbon de chèvre frais et son cœur aux fruits rouges (+5€)

Fresh goat's cheese bonbon with red fruit heart

Accord mets et vins- 6cl



**Autour de la pomme : pomme confite, brunoise,
caramel de Granny Smith et cristallines de pommes**

Around the apple: candied apple, brunoise, Granny Smith caramel and apple crystals

ou

Tartelette de chocolat noir grand cru, salpicon de fraises à l'huile de vanille et gel fraise

Grand cru dark chocolate tartlet, strawberry salpicon with vanilla oil and strawberry gel

Accord mets et vins- 6cl

Menu unique servi le dimanche 20 avril 2025, pour le déjeuner et le dîner sur réservation.

MENU « PÂQUES »
42 € / personne
Menu unique hors cocktail
et hors fromage.

« ACCORD METS & VINS »
25 € / personne
Comprenant un verre de vin
de 10cl par plat