

Menu « de Pâques » à 64 € / Pers.

Mise en bouche :

*(foie gras de canard « Maison », chutney de poires,
pain d'épices de chez Pocquet à Avançon).*

~~~~~

**F**ilet de Bar et noix de St Jacques poêlés  
*sauce fine au Champagne, spaghettis de courgettes.*

~~~~~

Moment frais a la cerise, arrosé de crème de griottes.

~~~~~

**L**a marmite de Turbot et sole,  
*petits coquillages et crustacés, à la Bretonne.*

*ou*

**F**ondant de veau confit au jus,  
*sauce aux éclats de morilles et girolles,  
méli-mélo de légumes.*

~~~~~

La belle assiette gourmande de Pâques.