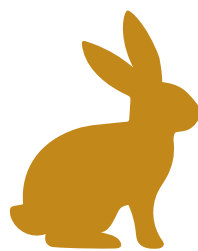




# Menu de Pâques



**Menu avec une entrée - 49 €**

**Menu avec deux entrées - 59 €**

Trilogie de mises en bouche

-

Foie gras de canard mi cuit, chutney radis meat  
et pain brioché maison

ou

Rosace de Daurade, agrumes et pousses  
printanières, bouillon dashi

ou

Raviole d'Asperges, pointe de truite fumée de Romanange et  
émulsion à l'Ail des ours

-

Véritable bœuf de Pâques, rumsteck fumé et grillé, croustillant de  
basse-côte, jus réduit

ou

Double chop d'agneau de L'Aveyron sauce gremolata et panisses de  
pois blonds de la Planéze

ou

Lieu Jaune, farce fine aux herbes, sauce marinière et ses coques,  
purée de fenouil

Truffade servie avec tous les plats

-

Plateaux des fromages de notre région

-

L'œuf gourmand

Chocolat 72%, praliné de Macadamia, gel fruits rouges



Bon appétit





# Carte de Pâques



## Nos entrée chaudes ou froides

Raviole d'Asperges, pointe de truite fumée de Romanange et émulsion à l'Ail des ours	20.00 €
Rosace de Daurade, agrumes et pousses printanières, bouillon dashi	22.00 €
Foie gras de canard mi cuit, chutney radis meat et pain brioché maison	22.00 €

## Nos plats

Véritable bœuf de Pâques, rumsteck fumé et grillé, croustillant de basse-côte, jus réduit	26.00 €
Double chop d'agneau de L'Aveyron sauce gremolata et panisses de pois blonds de la Planéze	24.00 €
Lieu Jaune, farce fine aux herbes, sauce marinière et ses coques, purée de fenouil	26.00 €

## Nos desserts

Plateau de fromages d'Auvergne	9.00 €
Salade de fruits frais	8.00 €
L'œuf gourmand	
Chocolat 72%, praliné de Macadamia, gel fruits rouge	12.00 €

