



MENU DE PÂQUES 49€

Amuse-Bouche

Entrées

Emietté de Tourteau, onctueux de choux fleur à la mangue, Semoule végétale, Huile au Garam Masala

Les Belles asperges, hollandaise fumée œuf de caille mollet et sésame noir, condiment au maïs

Foie Gras au Naturel, Brioche toastée, Chutney de Fraises, germes de betterave pickles

Plats

Fin feuilleté de Noisettes d'Agneau, Légumes printaniers en Bouquetière, Jus réduit

Maigre Rôti, émulsion de sauce suprême à l'ail noir, Blesotto et Brocolinis étuvés

Filet de Pintade croustillant, Ragout de carottes aux épices douces, pignons de pins et houmous Jus moutardé

Fromages (7€)

Assiette de Fromages Affinés avant dessert ou Faisselle aux herbes ou au coulis de fruits rouges

Desserts

Fruit exotique en raviole ouverte pana cota coco sorbet mangue

Citron façon "lemon curd", Tuile croustillante et miel de fleurs

Cœur coulant au chocolat Valrhona crème anglaise à la pistache et Amandes effilées grillées

*Nos viandes bovines sont d'origine française nées, élevées et abattues .
L'agneau de Nouvelle Zélande.*

