

MENU DE PAQUES 45€

Servit uniquement le Dimanche de Pâques au déjeuner et au dinner

AMUSE BOUCHE

Sablé au parmesan et courge rôtie, tranche de magret fumé.

ENTREES

Deux gambas sur un crémeux de pomme de terre vitelotte, tuile à l'encre de seiche. Sabayon aux Noilly Prat, triées au jus de homard.

Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée et sa confiture de courge aux graines torréfiées. Jus de carotte réduit à la cannelle.

Arancini aux tomates confites, crème d'avocat et hachard de légumes du moment.

PLATS

Souris d'agneau longuement braisée, réduction de jus comme une tajine.
Gaufre à la carotte et pointes d'asperges vertes.

Pavé de cabillaud poêlé au paprika fumé, servi sur une tagliatelle de poireaux, rosé d'un jus de poulet au sésame grillé.

Gnocchis maison au curry et leur crème de brocoli, dés de mimolette pochés à la ciboulette.

DESSERTS

Déclinaison tout chocolat : une guimauve au lait et fleur de sel. Une glace au chocolat noir, tuile au grué. Mousse ivoire à la vanille.

Sablé shortbread à la fleur de sel, compote de rhubarbe à l'hibiscus. Fromage frais à la mascarpone.

Deux cannelés de Bordeaux et leur mousse de crème brûlée, nougatine aux noix.

