

Menu de Pâques

Cocktail de la journée : rhum ambré ,liqueur de cacao,
crémant, nuage de crème fraîche 7.00€ sup

1ère amuse-bouche:

Gravlax de boeuf et herbes fraîches

2ème amuse-bouche:

Chips de crevette, tartare de bar et guacamole
Tataki de patate douce, crémeux de roquette

Entrées:

Coeur de saumon légèrement fumé à la flamme,
coulis de carotte au gingembre, pickles de petits légumes,
éclats de noisettes, tuile à l'encre de seiche

Un verre de Riesling 9.00 euros en sup.

Ou

Autour de l'asperge:

gaspacho, cru et cuite, chips de magret fumé,
petits croûtons, jaune d'oeuf confit et glace asperge

Un verre de Sancerre blc 6.50 euros en sup.

Pause glacée: Sorbet fraise et crémant

Plats:

Roulé d'épaule d'agneau braisée 12 heures (race à viande), purée de coco,
légumes primeur, chips de chou frisé, jus réduit au thym

Un verre de St Emilion 7.00 euros en sup

Ou

Pavé de cabillaud poché, mousseline de petits pois, écrasé de pommes de terre
au citron confit, petits légumes, sauce au Viognier, aneth et oeufs de poisson

Un verre de Viognier 6.50 euros en sup

Suggestion de fromage en sup 5 euros

Dessert:

Oeuf de Pâques en chocolat, fraise et rhubarbe, mousse vanille, sorbet citron
basilic

Un verre Pic st loup Rg 9.00 euros en sup.

Mignardises à partager en fin de repas

Mendiant au chocolat, mini-madeleine au citron, financier pistache

60,00€ Ttc, Service Compris Hors Boissons

