

# 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*

## 2 ème 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**

