

MENU DE PAQUES



75€

PAR PERSONNE

MISE EN BOUCHE

Velouté d'asperges à l'huile de Truffe



ENTRÉE

Foie gras mi-cuit et son ananas mariné au combava
brioche faite maison

PLATS

Confit d'agneau cuit à la graisse de canard et ses petits légumes
brédes "pok choy" braisé
crémeux de pois citrouille et pommes de terre cuites au bouillon

OU

Pavé de saumon mariné aux baies roses,
cromesqui de quinoa au zeste de citron,
et son coulis de tomates



DESSERT

Œuf de Pâques façon royal au chocolat blanc,
sur son nid croustillant
et son cœur de gelée de mangue