

MENU DE PÂQUES

Lundi 6 avril midi

Amuse-bouche :

Gravlax de truite à la betterave

Entrée :

Salade de fèves, foie gras et amandes blanches, vinaigrette
à l'huile de figue

Plat :

Jarret d'agneau confit, mousseline de pomme de terre et
asperges vertes grillées, jus d'agneau

Dessert :

Douceur noisette Gianduja et Vanille

DÉJEUNER 59€ PAR PERSONNE – SUR RÉSERVATION