# Menu de Pâques

**Dimanche 31 mars et Lundi 1er avril - Service du midi**

## Mise en bouche

### ENTREE

Œuf mollet façon « meurette » à la provençale (vin rouge, lardons et oignons)
et poêlée d'artichauts en persillade
*Soft-boiled egg in red wine sauce with bacon, onions and mushrooms,*
*Pan-sautéed artichokes with parsley and garlic*

**OU**

Carpaccio de bœuf au concassé de noisettes torréfiées,
marinade à la truffes Aestivum et salade croquante de crudités
*Thinly-sliced beef carpaccio with crushed hazelnuts and truffle marinade, raw vegetables salad*

### PLAT

Rouget grondin et mousseline de saumon frais et fumé,
Polenta au parmesan, mini tomates et asperges poêlées,
Beurre noisette citronné aux amandes effilées
*Red gurnard with a fine salmon mousse,*
*Polenta with parmesan, cherry tomatoes, asparagus and lemon-flavoured butter*

**OU**

Pièce de gigot d'agneau de Pâques en croustillant à l'estragon,
Trône dauphinois et champignons, carottes confites et sauce brune
*Piece of leg of lamb in a tarragon crust, brown sauce,*
*Oven-baked creamed potatoes with mushrooms and carrot preserve*

### DESSERT

Mousse chocolat blanc, insert exotique, robe croquante chocolat
Et brunoise de mangue à la vanille
*Fine white chocolate mousse coated with chocolate and diced mango with vanilla*

**40 €**

*hors boissons*

*Tarifs nets TTC - Sous réserve de changement et disponibilité*