

EMPREINTE  
DINER DU PRINTEMPS  
27 AVRIL 2024

150€ par personnes

*Trilogie de patiences  
Pour commencer...*

Asperges blanches simplement tiédies,  
Sabayon de crustacés,  
Mimosa aux herbes  
Caviar Oscière

Et

Tourteau au naturel,  
Radis croquants et crème de fenouil

*Pour suivre...*

Homard bleu de Bretagne,  
Girolles et petits pois en fricassée  
Bisque de homard au vin jaune

*Continuons...*

*Vol au vent de volaille fermière et écrevisses  
Légumes primeurs*

*Pour conclure...*

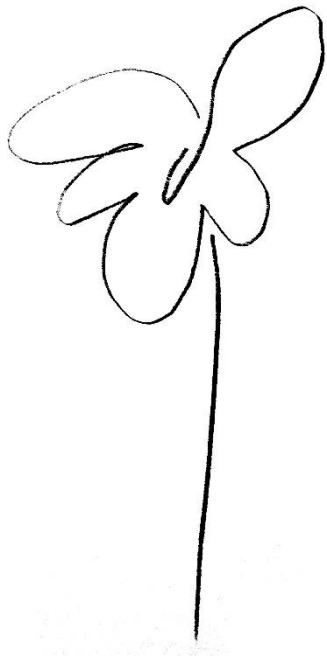
L'hibiscus, fraises et menthe poivrée

Et

Le miel l'amande et le romarin

*Réservation sur internet  
Ou par téléphone au 01 80 70 96 60*





*Empreinte*