



# Le Menu de Pâques

## Amuse bouche

~

### **Foie gras de canard frais du Domaine de Lanvaux**

Fruits exotiques à la vanille Bourbon et neizh croustillant

~

### **Bar des côtes cuit au naturel**

Asperges blanches de la Torche, laitue de mer,  
œufs de poissons et hollandaise légère au ponzu

~

### **Selle et carré d'agneau breton rôti au massalé**

Pommes de terre dentelles, artichauts et jus au kaloupilé

~

### **Brie au chocolat**

~

### **Pré-dessert**

~

### **L'œuf de Pâques**

À la façon Mickaël, notre chef pâtissier

110<sup>€</sup>

DISPONIBLE SAMEDI SOIR  
ET DIMANCHE MIDI AU 180°

