

Déjeuner de Pâques

55€

Amuse-bouche

Croquette de bœuf aux herbes, crème de cresson
à la moutarde

Entrées

Œuf parfait croustillant, asperge blanche grillée, lard fumé

ou

Gravelax de saumon, betterave et pomme, gel de verjus

Plats

Poitrine d'agneau farcie, asperges vertes, ail des ours,
jus d'agneau

ou

Daurade bio de Sardaigne, fregola sarda aux herbes,
condiment rouille

Desserts

Tarte au chocolat 70 %, cœur coulant passion,
grué de cacao et fleur de sel

ou

Première rhubarbe confite, meringue au timut,
confit de pomme, amande

Easter Lunch

55€

Amuse-bouche

Herb beef croquette, watercress and mustard cream

Starters

Crispy soft-boiled egg, grilled white asparagus, smoked bacon

or

Salmon gravlax, beetroot and apple, verjus gel

Plats

Stuffed lamb belly, green asparagus, wild garlic, lamb jus

or

Organic sea bream from Sardinia, fregola sarda with
herbs, rouille condiment

Desserts

70% chocolate tart, passion fruit molten center, cocoa nibs
and fleur de sel

or

Early-season poached rhubarb, timut pepper
meringue, apple confit, almond