# Menu de Pâques de la Côte Saint-Jacques

Amusette

*

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort - **plat signature**

OU

Grosse langoustine rôtie, fine gelée de têtes, févettes et gaspacho d'amande

*

Blanquette de homard **"**pattes bleues**"** et légumes de printemps, Petits pois et shimeji

*

Saint jacques poêlées au poivre sancho, légumes oubliés en texture,
Et champignons sauvages, sauce à la Piron

*

Noix de ris de veau au Gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses - **plat signature**

*

Croustillant d'Agneau de lait des Pyrénées à l'ail des ours,
Girolles et jus corsé

*

Le plateau des fromages de France

*

Feuilles chocolat, sablé à la cazette de Bourgogne
et glace au Baileys

*Ce menu sera servi le samedi 30 et dimanche 31 mars 2024 au déjeuner et au dîner*

*Prix du menu à 5 plats (entrée, 4 plats, fromages et 1 dessert) 295 € par personne (hors boissons)*
*Prix du menu à 4 plats (entrée, 3 plats, fromages et 1 dessert) 245 € par personne (hors boissons)*

*Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins*
*(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)*
*Pour le menu à 5 plats : 120 € par personne*
*Pour le menu à 4 plats : 105 € par personne*

*Tous ces plats vous sont proposés sous réserve des arrivages et du marché*
*Nous vous proposerons avec plaisir un changement, si l'un des produits n'était pas à votre goût*

RELAIS & CHATEAUX

**La Côte Saint-Jacques & Spa** ***** 14, faubourg de Paris - 89300 JOIGNY
Tél : +33 (0)3 86 62 09 70 - reception@cotesaintjacques.com