



Menu de Pâques

Laissez-vous transporter par une expérience, nichée dans un monument historique, où l'étonnement et l'élégance se rencontrent pour créer un spectacle inoubliable.

59.00€ HORS BOISSON/PERS

Amuse-bouche

Aspic de légumes printaniers, œuf de caille façon mimosa, émulsion à la fleur de tagette

Entrée

Carpaccio de maigre, marinade à la bergamote et au gingembre, crème d'avocat, radis Pink Meat, huître et pomme Granny

ou

Agnolotti farcis à l'épaule d'agneau confite, crème de pecorino et sauge, méli-mélo d'asperges, graines de fenouil torréfiées

Plat

Dos de loup de mer à l'huile végétale, roulé de courgette à la polenta, tomates confites et basilic frais, câpres en tempura

ou

Selle d'agneau poêlée, jus corsé, houmous de pois chiches, millefeuille de pommes de terre, pointes d'asperges vertes, carottes et oignons cébette

Dessert

"Tout comme un œuf"

Kadaïf croustillant, mousse coco, insert passion, confit de mangue, rocher coco

ou

"Entre douceur et croquant"

Sablé breton, craquant chocolat, crémeux praliné, ganache chocolat noir et au lait, financier léger

NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU UNIQUE LE 20 AVRIL 2025, SPÉCIALEMENT CONÇU POUR CETTE OCCASION

NOUS TENONS À VOUS INFORMER QUE NOTRE AGNEAU PROVIENT DE NOUVELLE-ZELANDE

Les prix indiqués sont nets