



## Menu de Pâques

Amuse-bouche.

\*\*\*

Asperges blanches du Val de Loire grillées,  
émulsion d'asperges au parmesan  
et jaunes d'œufs confits.

\*\*\*

Selle d'agneau rôtie,  
confit d'échalotes au vieux vinaigre,  
mitonné de légumes printaniers  
aux herbes fraîches.

\*\*\*

Tartelette croustillante aux fraises Ciflorette,  
siphon fraise basilic et glace mûre.

**92€**

*par personne (hors boissons)*



## Easter Menu

Appetizer.

\*\*\*

Grilled white asparagus from Val de Loire,  
asparagus emulsion with parmesan,  
and candied egg yolks.

\*\*\*

Roasted saddle of lamb,  
shallot confit in vinegar,  
spring vegetables with fresh herbs.

\*\*\*

Crunchy strawberry Ciflorette tartlet,  
strawberry basil siphon and blackberry ice cream.

**92€**

*per person (drinks not included)*