



Menu de Pâques

Amuse-bouche.

Petits pois à l'huile de truffe,
ravioles de ricotta à l'ail des ours.

Carré d'agneau en croustade d'herbes,
belles asperges blanches du Val de Loire,
financier au beurre d'ail, jus réduit.

Morbier fermier de la Ferme d'Alexandre,
petites pousses.

Légèreté de fraises,
vierge de fraises Ciflorette, sorbet basilic.

88€

par personne (hors boissons)





Easter Menu

Amuse-bouche.

Peas in truffle oil, ricotta ravioli with garlic.

Rack of lamb in an herb crust,
white asparagus from the Loire Valley,
financier with garlic butter, reduced juice.

Morbier cheese from la Ferme d'Alexandre,
salad.

Strawberry lightness,
virgin strawberry ciflorette, basil sorbet.

88€

per person (drinks not included)

