



Menu de **PÂQUES**

85€ par personne

Coupe de Champagne

Mise en bouche

Œuf toqué, chantilly, œufs de hareng fumés

Entrée

Terrine de queue de bœuf au foie gras de la Maison “Chez Morille”, crèmeux de cresson

Poisson

Quenelle de brochet “Alexandra Palace”

Viande

Noisette d’agneau rôtie au romarin, fricassée de cœurs d’artichauts & premières asperges au beurre moussieux de Pamplie, jus perlé à l’ail des ours

Fromage

Jonchée, gel d’amande & fleur de sel

Dessert

Cœur d’ananas rôti au caramel d’agrumes, gelée au Rhum ambré & glace à la vanille Bourbon

Prix TTC, service inclus