



Menu Gourmand de Pâques

Servi le dimanche 31 mars au déjeuner

58 € par personne hors boissons

En petite mise en bouche de Pâques

Tartare de magret mi cuit et fumé aux épices thaï, granny smith

Condiment poivrons, betterave cuite en croûte de sel



Crèmeux et asperges fraîches vapeurs

Œuf parfait, jambon de bœuf charolais séché, crumble au parmesan

Mayonnaise onctueuse maison au « poivre à huitre » et ciboulette fraîche

Ou

Dôme de foie gras poché en gelée de cœur de pinot au chocolat,

Confit de griottes et cassis au vin de trousseau et cannelle

Pain de campagne toasté au levain

Ou

Tartelette sablée de truite fumé maison, confit de courgettes ricotta basilic

Tataki de patate douce aux sésames

Petite salade « castelfranco » vinaigrette au miel et curry



Filet mignon de veau cuit à basse température aux morilles et vin jaune

Pain perdu de pommes de terre aux échalotes confites et comté,

petits légumes du moment

Ou

Coussin de saumon à la mousseline de sole, saint jacques

Blinis de risotto aux pousses d'épinards et petit pois

Crème homardine au savagnin

Ou

Agneau de Pâques en deux façons :

Pavé de selle cuit à basse température, mousseline de fèves

Épaule confite au basilic frais en cannelloni

Polenta à l'ail noir et chorizo, Jus au thym frais



Spécialité Maison : Le Chevrion, petit mesclun et pain aux noix

(Caillé de chèvre au vin jaune et morilles) + 6.00 €



La gourmandise de pâques de notre pâtissière autour du chocolat

Réservation au 03.84.52.66.66

