

Menu Gourmand de Pâques

65 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

(73 € AVEC ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE CHEZ
LA FROMAGERIE JANIN ET SA PETITE SALADE DE MACHE)

Petite mise en bouche de Pâques:

Cromesquis d'épaule d'agneau confite pendant 12 heures, poudre d'olives noires, sphère de petits pois mentholés, citron vert et croustillant au sarrasin.



Tataki de carré de veau mi-cuit mariné au Vin Jaune sur un crémeux de chou-fleur à la truffe.

Ou

Finger de foie gras marbré au "gel de poulsard blanc" et chutney fraise/rhubarbe.

Ou

Sushi de truite fumée et tartare de thon, condiments agrumes, vinaigrette au raifort, asperges fraîches et tuile de pois chiches aux douces épices.



Canon de pintade fermière farcie, jus de viande corsé au savagnin, Chips de pain grillé à l'ail noir, champignons du moment et pommes Anna.

Ou

Pavé de maigre nacré, jus de coquillages aux morilles, Risotto de crozets au charbon végétal et jeunes légumes glacés.

Ou

Pavé de selle d'agneau cuit à basse température en croûte de pistache et sésame noir, mousseline de lentilles corail au citron vert, échalotes confites au vin rouge et à la sauge, polenta au mascarpone.



Gourmandise de pâques autour du chocolat, fèves de tonka et framboises Granola pailleté, feuilletine et glace à la vanille de Madagascar.