
Menu de Pâques

39,00€

Notre Gaspacho. Tomates Basilic et sa Chips de Copa
Our Tomatoes and Basil Gazpacho and its Copa Crisp

Trilogie de Médaillon de Foie Gras. Spéculoos. Biscuit Rose de Reims et au Naturel
Gelée de Pomme. Et son Assortiment de Pain aux Fruits Confits
Homemade Trilogy Foie Gras. Speculoos. Reims Biscuit Rose and Natural : Apple Jelly,
and its Assortment of Candied Fruits Bread

Ou

Risotto Crémeux en Duo d'Asperges Fraîches. et sa Tuile de Grana Padano
Creamy Risotto with Fresh Asparagus Duo. and its Grana Padano Crisp



Ou

Œuf Cocotte à l'Aneth. sur notre Saumon Fumé par nos soins.
et sa Mouillette juste Toastée
Homemade Smoked Salmon's Eggs Casserole. with Dill. and its Toasted Bread

Filet de Bœuf Poêlé à la Crème de Morilles et ses Churros de Pomme de Terre
Tenderloin Beef paned with Morels Cream. and its Potatoes Churros

Ou

Dos de Loup snacké au Beurre Blanc à la Vanille.
Et sa Purée de Brocolis
Wolf fish Snaked with Vanilla White Butter And its Broccolis Puree



Ou

Carré d'Agneau Rôti. Jus à la Fleur de Thym.
Et ses Haricots Coco aux Petits Légumes
Roasted Rack of Lamb. Thyme Flower Juice. and its Coco Beens with Vegetables

Soupe de Fruits des Bois. Tuile à la Pistache et son Sorbet à la Fraise
Wood Berries Soup. Pistachio Crisp and its Strawberry Sorbet

Ou

Moka au Chocolat. et sa Crème Parfumée façon Mojito
Chocolate Mocha. and its Cream Flavoured Mojito



Ou

Le Nougat Glacé Revisité de notre Pâtissier
Our Homemade Revisited Iced Nougat