



# MENU PÂQUES

65 €

## LES MISES EN BOUCHE

Acras de bœuf, crème de sarasson  
Maki de merlu à l'ail des ours, condiment yuzu  
Royale au foin, morilles et sabayon au vin jaune

## LES ASPERGES

Vertes assaisonnées d'une vinaigrette aux céréales,  
magret fumé  
et yaourt de brebis à l'huile de noisette

## L'AGNEAU

D'Auvergne en deux façons, la côtelette grillée en  
croûte d'olives et l'épaule en pressée, houmous de  
pois chiche au citron confit, oignons caramélisés,  
petits pois, jus réduit au thym framboise

## LE FROMAGE

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert »  
par Anne et Laurent Colas  
Ou  
Au Plateau affiné par nos soins et nos producteurs

## LES FRAISES

Les premières fraises en confit sur un biscuit  
moelleux à l'amande aux zestes de citron vert  
et verveine, crème glacée à l'avocat verveine

## LES MIGNARDISES

Tuiles amandes et zeste d'agrumes  
Truffe au chocolat Bassam et poivre de Timut