

PÂQUES

M E N U 6 9 €

Les Mises en bouche

Crèmeux de carotte au cumin, sablé végétal

Croustillant de petits pois et wasabi

Prélude

Œuf parfait, panais en variations, foin et canard fumé

Le Foie gras

Marbré au cacao, artichauts déclinés et

fruit de la passion

L'Agneau

D'Auvergne cuit à basse température, jus réduit corsé au
vinaigre de framboise,

premières asperges, crèmeux de pomme de terre
à la 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

Le Chocolat

En pavlova, meringue moelleuse et croustillante,
crèmeux chocolat caramel et riz soufflé,

Rafraîchi d'un sorbet au citron

Les Mignardises

Mini-choux

Sablé cacao et confit kiwi