Menu de Pâques
Samedi 30 mars et dimanche 31 mars 2024

Amuse bouche, entrée, plat, fromage ou dessert **47€**
Amuse bouche, entrée, plat, fromage et dessert **52€**

Asperges et kiwi
aromates au vinaigre de riz

***

Raviole de tourteau
salpicon de légumes du moment
bouillon crémeux au haddock et wasabi
Ou
Foie gras de canard de la Ferme « Jacquin »
sandwich cake aux canneberges, pistou de roquettes
caramel de Maury

***

Dorade sébaste en gratin de pain d'épices
purée et chips de patate douce
beurre monté à la badiane, oignons blancs
Ou
Longe de veau Français farcie
chou pack Choi, champignons bruns, Whisky
Duchesse de panais et saucisson du marin

***

Plateau de fromages affinés de notre région
Ou
Fromage blanc de la ferme de mézaneau

***

Pavlova givrée au pomelos
meringue au poivre Tchuli, chantilly de mascarpone
zestes confits, œuf de Pâques
Ou
Tartelette café/chocolat
café siphonné, ganache noire, tuile craquante
grué torréfié, crème « Arabica », œuf de Pâques

Menu de Pâques « Découverte »
Samedi 30 mars et dimanche 31 mars 2024

Amuse bouche, entrée (au choix), poisson, viande, fromage, dessert **63€**

Asperges et kiwi
aromates au vinaigre de riz

***

Raviole de tourteau
salpicon de légumes du moment
bouillon crémeux au haddock et wasabi
Ou
Foie gras de canard de la Ferme « Jacquin »
sandwich cake aux canneberges, pistou de roquettes
caramel de Maury

***

Dorade sébaste en gratin de pain d'épices
purée et chips de patate douce
beurre monté à la badiane, oignons blancs

***

Intermède

***

Longe de veau Français farcie,
chou pack Choi, champignons bruns, Whisky
Duchesse de panais et saucisson du marin

***

Plateau de fromages affinés de notre région
ou
Fromage blanc de la ferme de mézaneau

***

Pavlova givrée au pomelos
meringue au poivre Tchuli, chantilly de mascarpone
zestes confits, œuf de Pâques
Ou
Tartelette café/chocolat
café siphonné, ganache noire, tuile craquante
grué torréfié, crème « Arabica », œuf de Pâques