



Menu de Pâques



€89 PAR PERSONNE

LES MISES EN BOUCHE DU CHEF

LE HOMARD

émietté de pinces en mille-feuille, sauce mousseline herbacée, pickles d'oignon

L'ASPERGE VERTE

crème de parmesan, voile de guanciale, raviole asperge et miso, pesto d'ail des ours

LE POISSON DE LA CRIÉE

poché dans un beurre de café, céleri rave croquant et en mousseline, praliné de grains de café

OU

L'AGNEAU

l'épaule et le filet, pomme de terre farcie, bille de chèvre, jus corsé

LE MORBIER

en deux textures, espuma de pommes de terre, condiments ail noir et cornichon

LE CHOCOLAT

en mousse tiède, crème glacée à la vanille grillée, praliné amande

LA BRIOCHE

façon pain perdu, ganache au chocolat dulcey, poire pochée, caramel yuzu
