

Menu Pâques

dimanche 5 avril et lundi 6 avril

Si vous avez une intolérance, une allergie ou jusque que vous n'aimez pas un mets, nous pouvons le changer pour le plaisir de vous faire plaisir, il faut juste nous le spécifier à la réservation.

La mise en bouche

Le Foie-gras de canard mi-cuit mariné au porto

Le Filet de rouget-barbet cuisson unilatérale

dans une nage de soupe de poisson tagliatelle à l'encre de seiche

Dans l'esprit raviole à la mousse froide aux champignons soit :

- Le cochon confit à la bière et épices douces

Ou soit

- L'agneau de Pâques en infusion douce

Dégustation de 4 morceaux de fromages de notre plateau

Le chocolat Valrhona dans tous ses états 🍫❤️

*Nous avons le plaisir de vous informer que dans le plus grand respect que nous vous portons nous n'augmentons jamais nos tarifs pour une occasion spéciale comme la Saint-Valentin, Pâques, Fêtes de Mamans etc