

Menu de pâques :



Mise en bouche

Velouté de champignons locaux, foie gras snacké et toast fraîcheur

Ou

Gravlax de truite saumonée, chèvre frais aux herbes, variation de radis

Croustillant d'agneau de 7h, jus de cuisson au vin rouge,
variation de carottes

Ou

Dos de cabillaud rôti, purée de vitelotte, crème de cresson,
pommes et noix

Duo de St Marcellin Ou Cerveille de canut

Pana cotta au poivre de Sichuan, granité de kiwi au gin

Ou

Sphère banane chocolat en textures

42.50 €

