



Menu de Pâques

Variation de saumon fumé maison
Asperges blanches en texture,
comme une mousseline périgourdine

Emincé de sandre
raviole aux écrevisses, Crème Nantua,
fèves des marais, ail des ours

Cocktail pétillant rhubarbe et romarin

Croustillant de râble de lapereau
carotte et petits pois,
ballade printanière et estragon

Caprice crémeux affiné à la fraise
brioche au spéculoos

Oeuf Pascal en surprise chocolatée



Menu au restaurant 65 euros / personne





Menu Traiteur - Pâques

Variation de saumon fumé maison
Asperges blanches en texture,
comme une mousseline périgourdine

Emincé de sandre
raviole aux écrevisses, crème Nantua,
fèves des marais, ail des ours

Rouleaux lardé de râble de lapereau
carottes et petits pois, ballade printanière et estragon

Caprice crémeux affiné à la fraise
brioche au spéculoos

Oeuf Pascal en surprise chocolatée

Menu traiteur à emporter 55 euros / personne

