

Menu Gastronomique “Spécial Pâques”

145€

Inspiration du Chef

*Morilles dans tous ses Etats,
Œuf Parfait Légèrement Fumé*

*Ravioles de Langoustines Ecumes de Mer, Edamame,
Salade Fines Herbes Fraîches*

*Cabillaud Cuit à la Vapeur, Asperges et Quinoa Pop,
Nuage de Coco à La Citronnelle*

*Agneau en Deux Façons
Selle et Epaule d'Agneau Cuit à Basse Température,
Variation autour de la Betterave et de la Framboise*

*La Sélection de Fromages Locaux de la Fromagerie de Champ-Sur-Barse,
Condiment et Jeunes Pousses (Supplément 14€)*

Pavlova, Sorbet Fraise et Champagne

*Coque Chocolat, Crème Satin Vanille
Biscuit de Madeleine, Noisette et Glace Caramel*

Mignardises