



Joyeuses Pâques !

Déjeuner du dimanche 9 avril

MENU

AMUSE BOUCHE

Asperges blanches de Champagne, sabayon ciboulette
White asparagus from Champagne, chive zabaione

~

Ceviche de daurade aux agrumes, radis noir et roquette
Sea bream citrus ceviche with black radish and rocket salad

~

Agneau de lait des Pyrénées confit, petits pois glacés au beurre d'ail des ours
mille-feuille de pomme de terre et jus court au thym
*Confit milk-fed lamb from the Pyrénées, green peas glazed with wild garlic
potato mille-feuilles and thym sauce*

~

Le chocolat Morant Bay 70% de Jamaïque et grué de cacao
Jamaican Morant Bay chocolate 70% and cocoa nibs

Proposé au tarif de 90 euros par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Maxime Serigne et son équipe de passionnés.

*Available at the rate of 90 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Maxime Serigne and his passionate team.*



Joyeuses Pâques !

Déjeuner du lundi 10 avril

MENU

AMUSE BOUCHE

Oeuf de caille poché, crémeux de petits pois et oignon doux
Poached quail egg with green pea cream and sweet onion

~

Fraîcheur de saumon poché, bouquet de mâche et sauce aigrette à l'aneth
Poached salmon fillet, cornsalad and dill sour cream

~

Côte et gigot d'agneau de lait des Pyrénées
pomme de terre grenaille rôtie et asperge verte glacée
*Leg and chop of Pyrénées milk-fed lamb
roasted new potato and glazed green asparagus*

~

Tartelette au chocolat du Mexique et noix de pécan caramélisées
Mexican chocolate and caramelized pecan nuts tartlet

Tartelette aux premières fraises et pistache de Sicile
Spring strawberry and Sicilian pistachio tartlet

Pancakes au chocolat
Chocolate pancakes

Fontaine de chocolat et fruits frais
Chocolate fountain and fresh fruits

Proposé au tarif de 95 euros par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Maxime Serigne et son équipe de passionnés.

*Available at the rate of 95 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Maxime Serigne and his passionate team.*