



Joyeuses Pâques

DÉJEUNER DU DIMANCHE 31 MARS

MENU

LES ASPERGES BLANCHES

condiment avocat parfumé à l'estragon, sauce Maltaise

WHITE ASPARAGUS

avocado and tarragon condiment, Maltese sauce

~

L'AGNEAU DE PÂQUES

Le gigot cuit pendant 7 heures et son carré d'agneau en croûte d'herbes
pomme paillasson, légumes en cocotte, jus tranché parfumé aux aromates

EASTER'S LAMB

*Slow cooked seven-hour leg and lamb rack in a herb crust
straw potato cake, braised vegetables and aromatic herb juice*

~

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

salade au vieux vinaigre

MATURED CHEESE SELECTION

green salad with aged vinegar

~

DESSERTS À PARTAGER

DESSERTS TO SHARE

Mousse intense au chocolat Intuition 80%
chantilly à la vanille de Tahiti et copeaux de chocolat
Intuition 80% chocolate mousse

Tahitian vanilla whipped cream and chocolate curls

Tarte tatin de pommes, crème crue vanillée et caramel
Apple Tatin, vanilla clotted cream and caramel

Tarte aux premières fraises et basilic
Early spring strawberry tart with basil

Proposé au tarif de 110 euros par personne (hors boissons). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Paolo Boscaro et son équipe de passionnés.

*Available at the rate of 110 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Paolo Boscaro and his passionate team.*



Joyeuses Pâques

DÉJEUNER DU LUNDI 1ER AVRIL

MENU

GASPACHO DE PETIT POIS

parfumé à la verveine et au pomelo, crème glacée au basilic

GREEN PEA GAZPACHO

with verbena and grapefruit, basil ice cream

~

LE TOMAHAWK DE VEAU

à la braise, asperge verte et olive des Pouilles
jus relevé parfumé à l'origan

VEAL TOMAHAWK

green asparagus and Puglia olive, oregano juice

~

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

salade au vieux vinaigre

MATURED CHEESE SELECTION

green salad with aged vinegar

~

DESSERTS

Mousse intense au chocolat Intuition 80%
chantilly à la vanille de Tahiti et copeaux de chocolat
Intuition 80% chocolate mousse

Tahitian vanilla whipped cream and chocolate curls

Tartelette à la rhubarbe, glace rhubarbe et anis vert

Rhubarb tartlet, rhubarb ice cream and anise

Proposé au tarif de 110 euros par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Paolo Boscaro et son équipe de passionnés.

*Available at the rate of 110 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Paolo Boscaro and his passionate team.*