

Joyeuses Pâques !

DIMANCHE 20 AVRIL

MENU

CONSOMMÉ DE LANGOUSTINE
parfum de citronnelle, gingembre et yuzu

SAUMON AU NORI
gelée d'orange et croustillant de seigle

CABILLAUD CROUSTILLANT
tatin de blettes et biscuit au parmesan

AGNEAU DE BELAUN CONFIT
pommes dauphines et premières asperges vertes

CHARLOTTE AUX FRAISES
jus parfumé à l'anis vert

120€ par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.

Menu élaboré par Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015
et Cheffe Claire Santos Lopes.

Joyeuses Pâques !

LUNDI 21 AVRIL

MENU

CONSOMMÉ DE HOMARD
parfum de citronnelle, gingembre et yuzu

ASPERGES BLANCHES
DE LA FERME DE LA BORDE
sauce maltaise

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ
sauce champagne, purée d'épinards

LE TRADITIONNEL GIGOT D'AGNEAU
TRANCHÉ À LA MAIN
millefeuille de pommes de terre au citron

SAINT-HONORÉ
chocolat 'Intuition 80%' et noix de pécan

120€ par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.

Menu élaboré par Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015
et Cheffe Claire Santos Lopes.