



Menu de Pâques



La mise en bouche



*Le Foie gras de canard en tête a tête :
L'esprit d'un opéra d'un coté et poêlé au vinaigre de framboise de
l'autre*

OU

*Fraicheur d'asperges en tartelette, omble chevalier fumé par nos
soins, œuf confit et condiment*



*Le pavé de filet de lotte, moules et petit pois émulsion marinière aux
herbes et ails des ours*

OU

*Le filet de veau francais en basse temperature, déclinaison
printaniere, morilles et jus réduit*



Le Gratin Dauphinois



Fromages de nos régions



Fraise ,rhubarbe et chocolat blanc,

Menu à 65 euros

*Accord mets et vins en 2 verres
avec ce Menu : 20 euros*

