



Restaurant

Menu de Pâques

Dimanche 20 Avril 2025

Amuse-Bouche

Prélude Gourmand

L'œuf de la Poule aux Œufs d'Or à la graine de caviar,
Asperges vertes de pays aux agrumes,
Blinis au loup fumé, mariné au genièvre

Huître Bio de Camargue et foie gras poêlé gratinés au Sabayon de Champagne,
Duxelles de champignons aux éclats de noisettes

Le St Pierre doré au beurre demi-sel et à l'ail des ours,
Oignons nouveaux fondants aux petits pois,
Crème de morille relevée à l'huile de noix

Granité de Pâques

Variation autour de l'agneau de lait des Pyrénées,
Barigoule d'artichauts aux herbes
Et purée de haricots Coco de Paimpol, jus truffé

La Cave à Fromages de nos régions et d'ailleurs
En Supplément - 15€

Pré dessert

Dans l'idée de Pâques, fraises d'Olivier Dumont en textures,
Espuma noix de coco au poivre de Sichuan,
Sorbet fraise

Mignardises et Chariot de Friandises

Menu à 150 € TTC par personne

Menu unique au déjeuner pour l'ensemble de la table