

Menu de Pâques

Eveil du palais



Duo de foie gras maison :

*L'un marbré à la fraise, l'autre à l'infusion de verveine
Gelée au pineau des Charentes et toasts briochés tièdes*



Le bar et le homard :

*Le premier en pavé poché et clouté aux pointes d'asperges vertes,
Le deuxième braisé et servi avec un espuma aux baies de Timut*

Et/ou

L'agneau dans tous ses états :

La souris lentement braisée façon moussaka

La côtelette truffée farcie de ses ris,

Le filet en escalopine panée à la fleur de thym



Plateau de fromages affinés

Ou la foisselle de Mme Peillon



Les gourmandises de Pâques

72.00€ en 2 plats Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert (hors boissons)

ou 85.00€ en 3 plats Entrée + poisson + viande + fromage + dessert (hors boissons)