

MENU DE PÂQUES à 65 €



Mise en bouche

Espuma de lentilles du Champ d'eau
Copeaux de foie gras de canard

Fleur d'asperges de la 'ferme de Trainou', rose de saumon fumé/pommes acidulée
Ses pétales de haddock/Vinaigrette de cidre 'Julien Thurel' de fraises aux épices

Dos de bar poêlé/Nem de carottes au gingembre caramélisé
Légumes bio glacés de la ferme des Sapins
Emulsion de crème de Pakchoï/épinard

Ou

Noix d'agneau Bio de Saugues 'Julien Souchard',
Légumes bio glacés de la ferme des Sapins
Crèmeux d'ail au piment d'Espelette
Ecrasé de pomme de terre au poivron doux

Quenelle de chèvre frais au safran du Gâtinais '7 € de supplément'
Gastrique à la vinaigrette de cidre à la rose

Coccinelle de Pâques au cœur Fruits de la passion, citron et gingembre
Tartare de fraises au basilic
Sauce crémeuse au chocolat caramel

Nos chocolats

joyeuses pâques !

