

# Pâques

## Éveil de Printemps

### MISE EN BOUCHE

L'œuf de caille, crème brûlée de foie gras  
Pain d'épices maison

### POUR COMMENCER...

Gravelax de saumon mariné aux herbes  
En tartare d'avocat, mangue et agrumes  
Coulis de poivrons doux

### LE TERROIR

Brique d'Agneau de Saugues '*cuit 7 heures*'  
Caviar d'aubergine, ail confit  
Nage de coco et légumes bio, sauce ananas  
OU

### LA MER

Dos de Sandre au beurre de poivrons doux,  
Jardinière d'Asperges et légumes Bio,  
Nem d'écrevisse

**LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER (supp. 11 €)**

### EN DOUCEUR...

Capucin « Framboise Chocolat Safran »  
Crèmeux citron caramélisé  
Sorbet pêche de Vigne

68 €



12 Rue des Déportés, 45170 Chilleurs-aux-Bois

Tél : 02 38 32 91 15

[www.restaurantlancelot.com](http://www.restaurantlancelot.com)