

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

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

