



MENUS SERVIS POUR LE DÉJEUNER DE PAQUES LE DIMANCHE 31 MARS 2024

MENU GOURMAND

Asperges de la ferme du Bois,
crevettes sauvages marinées, émulsion au Vin Jaune

Turbot en robe végétale,
citron confit, tricornes de petits pois et roquette, sauce Choisy

Selle d'agneau en fine croûte de pavot,
épaule en chartreuse, pommes de terre Anna, légumes primeurs

Fromages de nos régions

Croquant aux noisettes torréfiées,
ganache jivara et sorbet yuzu

125.00 €UROS

MENU DEGUSTATION

Asperges de la ferme du Bois,
crevettes sauvages marinées, émulsion au Vin Jaune

Turbot en robe végétale,
citron confit, tricornes de petits pois et roquette, sauce Choisy

Morille Jumbo au foie gras,
fèves à l'ail des Ours, chips de tapioca, jus à l'huile de noisettes

Selle d'agneau en fine croûte de pavot,
épaule en chartreuse, pommes de terre Anna, légumes primeurs

Fromages de nos régions

En attendant le dessert...

Croquant aux noisettes torréfiées,
ganache jivara et sorbet yuzu

160.00 €UROS