

Menu de Pâques

—— Déjeuner du 5 avril 2026 ——

Œuf de poule « toqué »

Hen Egg

Asperges vertes d'Alice en tartelette, truite bio fumée, sauce perlée

Green asparagus tartelette Alice's, organic smoked trout

Ormeaux de la ferme Haliotis, poireaux grillés,
fèves, jambon Mangalitza

Abalone, grilled leeks, broad beans, Mangalitza bacon

Raviole de jambonnette de grenouilles, mousserons des prés,
pousses d'épinard, jus à l'ail des ours

Frog's legs ravioli, spinach, mild garlic sauce

Pintade bressane aux morilles, croquant de petits pois à la française

Bresse guinea fowl, morel mushrooms, green peas à la française

Fromages affinés de nos régions

Cheeses

Nid de fraises Gariguettes, biscuit charlotte, rhubarbe acidulée

Gariguettes strawberries nest, charlotte biscuit, rhubarb

Menu 140 euros

hors raviole de jambonnette de grenouilles

Menu 170 euros



AGATHENOTT

