



## MENU DE PAQUES

Le Confit de Foie gras de Canard et Lieu fumé, pommes vertes, Céleri et Cromesquis  
**ou**

La Langoustine en raviole ouverte, Minestrone de Légumes Primeurs,  
consommé double et Coquillages  
**ou**

L'Œuf Parfait, Asperges en chaud froid, Jabugo et Girolles Clous,  
Velouté au beurre Noisette

%

La Féra du Léman aux Oignons frits, Pommes Bonnottes, Cromesquis, Citron Caviar et Caprons,  
sauce Fumée  
**ou**

Le Bar de Ligne au Sel de Salish, Girolles, Côtes de Sucrine, Gnocchi Verts et Blancs, sauce Choisy  
**ou**

Le Homard en tajine, Risotto de Céleri, Condiments et Coriandre fraîche

%

La Selle d'Agneau à l'Ail des Ours, Gnocchi, Artichauts et Chartreuse de Ris, jus à la Sarriette

**ou**

La Poitrine de Volaille de Bresse au Foie gras et Champignons, Asperges Blanches et Morilles,  
sauce Albufera

**ou**

Le Bœuf Charolais au Sautoir, Os à Moelle, Légumes en pot au feu et Pommes soufflées

%

La Sélection de Fromages Frais & Affinés

%

Le Feuille à Feuille, Variation de Chocolat et Crèmes glacées

**ou**

Le Crémeux aux Amandes et Pain de Gênes, glace aux Eclats de Dragée

**ou**

Le Soufflé au Cassis et Pain d'Epices

### **3 PLATS, FROMAGES ET DESSERT A 95 EUROS**

*Notre Chef, Philippe Augé porte une attention particulière aux produits de saison et du terroir, par conséquent certains mets peuvent être modifiés.*

