

Découvrez notre Menu spécial Pâques

Servi au déjeuner les 20 et 21 avril
Menu unique, sur réservation,

Pour commencer

“Le Cocktail de Marie”

accompagné d'une mise en bouche

Crème brûlée au foie gras et éclats de noisettes du Piémont

Entrée en matière

Ceviche de cabillaud aux agrumes,

oeufs de poissons volants

ou

Clafoutis aux asperges des Landes,

amandes croquantes & vieux parmesan

Les choses sérieuses

Médailillon d'agneau en basse température,

déclinaison de légumes & jus corsé au café

ou

Gnocchis artisanaux poêlés à la crème de cèpes,

pignons de pin

ou

Filet de bar à la plancha,

carottes multicolores & beurre blanc aux câpres

En option (+12€)

Sélection de trois fromages

Pour finir

Tartelette framboise

ganache pistache, coulis framboise-basilic

ou

Coulant chocolat coeur caramel

Crème glacée au sésame noir d'Osaka

Menu enfant

-12 ans

(Plats en portion enfant)

19€

76€

par personne
prix net, service compris