

Menu de Pâques 2024

Menu à 54.00€ TTC/pers

Amuses-bouches surprise du Chef

Entrée

Terrine de lapin Origine France en gelée et œufs de cailles, purée de petits pois au gingembre, tempora de feuilles de sauge

Ou

Asperges blanches et raviole de Homard, sauce mousseline à la truffe, feuilles de mélisse et écume de lait

Plat

Panaché d'agneau de pâques Origine St Julien en Champsaur : le confit aux olives, la côte rôtie et la selle farcie, caviar d'aubergines, asperges vertes et purée de céleri

Ou

Carré de veau Origine France cuit à basse température, purée d'artichauts, pois gourmands à la sarriette, gnocchi de pommes de terre et tempora de cébette

Fromage

Crèmeux de comté à la noisette, chips de patates douce quelques feuilles de shiso pourpre

Dessert

Le tout chocolat de Pâques : mini moelleux 65% de cacao, la tarte chocolat blanc et framboises, le choux lait praliné noisette et la glace artisanale Altiflore

Ou

Le Fraisier à la vanille de Papouasie, biscuit joyeux aux amandes, crème anglaise au citron vert et gelée de fraises

Mignardises de Pâques