



MENU

de pâques

mise en bouche

*Pressé de paleron de Bœuf et foie gras de Canard,
sorbet cornichon*

ou

Méli-mélo Crevettes, mangue, avocat, cacahuètes

ou

Asperges vertes espuma de parmesan et œuf frit

Fraicheur thym, citron, Vodka

*L'Agneau en deux cuissons, l'épaule Braisée et le carré rôti
mouseline de Topinambour*

ou

*Filet de Bœuf "tigre qui pleure".
nems de légumes et chou Pak Choi*

ou

*Filet de Lieu jaune Snaké
écrasé de Nazca éclats, de Pamplemousse, émulsion coco citronnelle.*

*Chaource Truffé
mesclun légèrement assaisonné*

Dôme chocolat Jivara, Praliné glace Noisette

ou

Inspiration Yuzu et Fraises gariguettes