



HÔTEL DE FRANCE

MENU WEEK-END DE PÂQUES

MISE EN BOUCHE

39€/PERS

ENTRÉE:

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DU PÉRIGORD
SUR SA SALADE GOURMANDE

OU

MINI-CÔNES FROMAGE FRAIS SAUMON FUMÉ ET
CITRON CONFIT SUR SAUMON FUMÉ MARINÉ AUX
AGRUMES

PLAT:

SOURIS D'AGNEAU RÔTIE
ET SON JUS AU THYM,
GRATIN GOURMAND A LA TRUFFE NOIR ET RÖSTI AUX
LÉGUMES

OU

PORCELET CUISINÉ EN CONFIT
SAUCE PECHARMANT,
GRATIN GOURMAND A LA TRUFFE NOIR ET RÖSTI AUX
LÉGUMES

DESSERT:

ECRIN POIRE CARAMEL CHOCOLAT CROUSTILLANT
SUR MACARON VANILLE
ET CRÈME MASCARPONE CARAMEL

