

Menu de Pâques – Dimanche 5 Avril 2026

Entrée au choix

*Saumon gravlax mariné aux agrumes, pesto de betterave rouge,
« Caviar Harenga »*



Ou

Oeuf Parfait cuit à 63°, asperges vertes, coulis de crustacés, huile fumée, et pain grillé

Ou

Marbré de foie gras français, gelée de mangue et grué de cacao, Toasts grillés

Plat au choix

*Pavé de Boeuf français, asperges rôties, croquette de pomme de terre au sésame noir,
foie gras poêlé, gel de citron confit, jus de veau réduit*

Ou

Gambas roties aux épices, risotto au parmesan et chorizo, légumes de saison, vinaigrette iodée

Dessert aux choix

Mi-cuit au chocolat noir, crumble fleur de sel et sésame noir, praliné, crème glacée à la noisette

Ou

Parfait glacé à la fève tonka, compotée de fraises au vinaigre balsamique, sablé breton et gel mentholé

Ou

Duo de fromage de la région, confiture de fruits

Menu unique

Entrée + Plat + Dessert : 38€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 44€

Prix Net et Service Compris

