

Menu de Pâques 2026



Mise en bouche de bienvenue.

*Effeuillé de saumon Bomlô fumé par nos soins au bois de hêtre,
carpaccio de petites Saint-Jacques marinées aux fines herbes fraîches*

*Œuf de Pâques «Bio» confit à basse température,
émulsion de pomme de terre parfumée à la truffe*

*Tournedos de volaille confite,
escalope de foie gras du Sud-Ouest poêlée,
printanière de légumes*

Le panier gourmand, pistache et bouquet de framboises

Mignardise



58 €

*Uniquement sur réservation
Dimanche 5 Avril midi et soir & lundi 6 Avril le midi*