

Menu de Pâques

"Grain de Folie" 49€

L'amuse-bouche:

L'Oeuf brouillé au saumon fumé maison, ciboulette, caviar végétal, petite mouillette au beurre salé.

L'entrée:

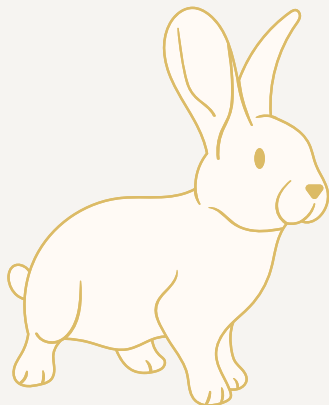
Feuilleté d'asperges blanches tièdes, hollandaise au siphon, chips de jambon cru, Panko croustillant, œuf de truite, pistou végétal.

Lieu jaune de La Turballe confit à 70 degrés, coques et palourdes, tombée d'épinards frais au beurre, émulsion de pomme de terre, jus coquillages.

ou

L'Agneau farci à l'Ail des Ours et champignons, comme un Wellington, légumes printaniers, pommes de terre mitraillées, belle sauce au jus d'agneau réduit, montée légèrement au beurre.

Le « Happy Easter » de la Cheffe.
(Mousse chocolat 71%, praliné noisette maison, financier chocolat, glaçage cacao, Kadaïf)



NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE TOUS NOS PLATS SONT CONFECIONNÉS PAR NOS SOINS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS ET DANS NOTRE CUISINE