

MENU DE *Pâques*

Tartare de Crevettes et Pomme Granny Smith

*Asperges Blanches Sauce Hollandaise et
Chips de Lard et de Légumes*

Un Verre de Vin de Moselle, La Vigne aux Oiseaux, Domaine des Béliers

Ou

*Tataki de Thon Rouge et sa Truffe
Melanosporum*

Un Verre de Vin du Rhône, Saint-Joseph Blanc, Maison Chapoutier

*Côte de Veau et sa Sauce aux Cèpes, Écrasé
de Pomme de Terre et Jardinière de Légumes*

Un Verre de Vin du Beaujolais, Fleurie, Les Repentis

Ou

*Dos de Cabillaud et Crumble de Noisettes
au Parmesan, Sauce aux Herbes Fraîches,
Risotto de Riz Noir et Légumes Frais*

Un Verre de Vin de Bourgogne, Chablis Vieilles Vignes, Domaine Damp

*Vacherin Revisité, Sorbet Mandarine,
Framboise et Litchi, et son Shooter de
Crème de Fraise*



55 € PAR PERSONNE HORS BOISSONS

71 € PAR PERSONNE AVEC ACCORDS METS & VINS