



Menu « Pâques 2026 »

99 €
hors boissons

Merci de préciser les allergies au moment de la commande.

Préludes pour ouvrir l'appétit

Crème brûlée, ail noir, sorbet au foin
Poireaux à la flamme, mimosa d'œuf
Salade d'asperges, sauce hollandaise
Velouté de carottes, écume au cumin

Foie gras, endive et mangue

Foie gras canard, chutney d'endives et mangue aux baies passion
Sorbet mangue gingembre, confit de mangue

Homard, poireaux et safran des Payoux

Raviole de homard à l'armoricaïne, huile safran et combava
Fondue de poireaux au safran, fèves et radis

« Pour vous emmener vers la viande »

Oignon rose confit, glace moutarde au moût de raisin, jus de viande, oignons caramélisés
Crème aigrette au whisky G Rozelieures

L'agneau de Fresnois, pois chiches et citron

Déclinaison d'agneau, en noisette rôtie, briwate au citron confit coriandre
Poitrine roulée confite et kefta
Panisse au citron, houmous et condiment citron, jus au romarin fumé

« Pour vous emmener vers le sucré »

Pavlova coco et kiwi

L'œuf de Pâques

Mousse inspiration amande, crèmeux et confit passion orange
Sorbet passion, crèmeux jivara

Un accord mets et vins peut vous être proposé pour accompagner votre menu.

Prix net, service compris