



Duo de verrines mise en bouche  
—  
Feuilleté d'asperges fraîches sauce mousseline à l'orange  
ou  
Foie gras frais maison au sel de Guérande  
ou  
Marbré de saumon en Bellevue  
ou  
Tourte de grenouilles persillées

# MENU

## Pâques 2024



—  
Granité de cognac à l'orange  
—  
Gigot d'agneau rôti  
ou  
Filet de flétan sauce Hollandaise  
ou  
Caille farcie aux pommes caramélisées et raisins de Corinthe, sauce Cognac  
ou  
Filet de boeuf aux morilles\*  
(\* majoration de 10€ avec ce choix)

—  
Triolet de fromages régionaux  
à base de Comté,  
Roucoullons de Charcenne et Morbier  
ou  
Faisselle Mauron  
—

Nid de Pâques praliné, sorbet pêche  
et petite verrine de cheese-cake vanille-spéculos



Prix du menu: 55€ hors boissons

