



Menu 56€

Mise en bouche de Pâques



Asperges fraîches tièdes en Bellevue
ou

Marbré de poisson et verrine de tartare de concombre
ou

Foie gras de canard frais maison au sel de Guérande
ou

Ris de veau sauce forestière

Granité Limoncello

Gigot d'agneau rôti
ou

Filet de Sandre sauce Hollandaise
ou

Magret de canard aux baies rouges
ou

Filet de boeuf aux morilles*
(* majoration de 12€ avec ce choix)

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



Pavlova aux fruits exotiques, crème glacée à la myrtille,
petite verrine pomme caramel façon tiramisu
et brochette de fruits frais