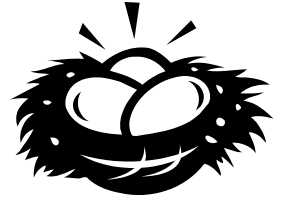




PÂQUES 2019



La mise en bouche :

Ceviche de Maigre de la manche, gélifié de caviar
Crèmeux d'œuf et asperges bio de notre région, crème de haddock

*

La St Jacques :

Planchée sur sa tatin de céleri et poireaux, émulsion de beurre blanc

*

L'agneau ou le bœuf :

Soit le gigot d'agneau confit de 7h00 soit le pavé de filet de bœuf, jus corsé et confit
d'échalottes

Purée crémeuse de patate douce,
Tian de légumes confits (aubergine/courgette/tomate/artichauts)

*

Le dessert :

Autour de la fraise gariguette et chocolat

MENU à 33.00€/pers

