

Menu de Pâques

L'ÉVEIL DES SENS

Oeuf de Caille "Parfait",
Petits Pois frais en variation et Radis Rose à l'Huile Mentholée



L'ORTIE DU VAL DE LOIRE

En Royale Onctueuse,
Mousserons des Prés entremêlés d'Amandes torréfiées



LE COUTEAU DE MER DE LA CÔTE ATLANTIQUE

Cuisiné en Persillade Pissenlit,
Asperge Blanche à la fois fondante et croquante,
Sabayon à la Poutargue



L'AGNEAU DES PRÉS SALÉS "AXURIA" DES PYRÉNÉES

Morceaux choisis selon différents apprêts,
Artichaut Poivrade garni des Abattis et Asperge Verte grillée,
Jus corsé comme une Ode au Maquis Provençal



LE CHOCOLAT NOIR "MANJARI"

Comme une Mousse Arachnéenne,
Sorbet à la Verveine et Mélisse



LA RHUBARBE ROUGE

À la manière d'une Tarte gourmande,
Crèmeux au Disaronno et Crème glacée à l'Amande torréfiée

150 Euros
Hors boisson

