



# Menu de Pâques



**Entrée + plat + fromage ou dessert 60 €**

**Entrée + plat + fromage + dessert 66 €**

## Nos entrées



**Œuf mollet en croute de parmesan**, purée de petit pois, fricassée asperges et morilles, crème de truite fumée

*Soft-boiled egg in a parmesan crust, pea purée, asparagus and morel fricassee, smoked trout cream*



**Terrine de foie gras aux gambas**, salade de fonds d'artichaut et dès de chorizo, tranche de pain d'épices

*Terrine of foie gras with prawns, salad of artichoke hearts and diced chorizo, slice of gingerbread*

## Nos plats



**Oignon doux farci à l'épaule d'agneau**, épinards et amande, tajine de pomme de terre primeur au citron confit et jus d'agneau à l'ail noir

*Sweet onion stuffed with lamb shoulder, spinach and almond, new potato tagine with preserved lemon and lamb jus with black garlic*



**Lotte grillée**, crumble de comté, navets et jambon cru, crème de haricots blancs à la sauge

*Grilled monkfish, comté crumble, turnips and raw ham, white bean cream with sage*

## Nos fromages



**Fromage au choix dans la carte**

*Cheese of your choice from the menu*

## Desserts



**Dôme chocolat** au poivre de cassis, sur son palet praliné, fraises au balsamique et glace mascarpone

*Chocolate dome with blackcurrant pepper, on its praline disc, balsamic strawberries and mascarpone ice cream*