

Menu de Pâques

Déjeuner et dîner du dimanche 21 avril 2019

Entrée, plat, dessert : 58 euros

Entrée, poisson, viande, dessert : 66 euros

Flûte de champagne Brut Ruinart et amuses-gueule



Oufs de caille mollet,

Crème d'asperges blanches et fromage de brebis frais au piment fumé.

Ou

Foie gras de canard confit,

Compotée de fraises au vinaigre de barolo.



Bar de ligne de l'Atlantique,

Asperges vertes de Mallemort,
chorizo et mousseline de pommes de terre à l'encre de seiche.

Ou

Selle et filet d'agneau des fermes du Périgord en croûte d'herbes,

Etuvée de fenouil et jus aux olives noires.

Ou

Carré de veau fermier braisé à la sauge,

Petit chou farci aux truffes, crémeux de petit pois.



L'œuf de Pâques au chocolat noir grand cru « Manjari »,

Framboises de Barastin au muscovado et sorbet au litchi.