



58 € / personne

Entrée / Plat / Dessert (hors boisson)

73 € / personne

Entrée / Poisson / Viande / Dessert (hors boisson)

Menu de Pâques

MISE EN BOUCHE

LES LANGOUSTINES

En fines ravioles ; asperges vertes du Val de Loire, sauce Albuféra.

LE BAR DE NOS CÔTES

Légumes printaniers, gnocchis au citron, nage de safran.

et/ou

L'AGNEAU EN DEUX FAÇONS

Carré rôti, gigot confit aux épices douces, carottes de chez Jannière au miel.

PLATEAU DE FROMAGES

SUPPLÉMENT 7 €

Frais et affinés, chutney poire-safran, crackers aux graines.

LES CHOUX CROQUANTS

Au sarrasin ; espuma praliné, gel et sorbet citron jaune.

L'ŒUF DE PÂQUES SURPRISE

En mignardise ; à partager.