



MENU DE
Pâques

40€ HORS BOISSONS

servi le 20 et 21 avril 2025 sur réservation

COCKTAIL DE PÂQUES ET MISES EN BOUCHE

— ENTRÉES —

Velouté d'Asperges à la fève Tonka, Oeuf parfait, Croustille

OU

Tarte fine, oignons-rose, Magret fumé

— PLATS PRINCIPAUX —

Gigot de 7 heures, Beurre d'ail des Ours, Fèves et Champignons

OU

Filet d'Omble Chevalier à l'oseille, Corolle de Carottes

— DESSERTS —

Déclinaison de Chèvre des Chamoises &

Olives noires confites au miel

OU

Trois Desserts au choix à la Table des desserts

