

MENU DE PÂQUES

Servi le dimanche 5 avril au déjeuner & au dîner
et le lundi 6 avril au du déjeuner.

85 € par personne

L'Oeuf de poule

Sabayon onctueux à l'ail des ours

Chicken Egg, Silky Sabayon with Wild Garlic

Les premières Asperges

Fondantes et croustillantes, caviar IGP maison Sturia et criste marine

Green asparagus, tender and crispy, house-made Sturia IGP caviar and sea fennel

L'Agneau

Confit lentement, petit pois à la française

Lamb, Slowly Confit, French style Peas

Le Chocolat

En chaud froid, mélilot et sobacha

Chocolate, Hot and Cold, Sweet Clover and Sobacha