



Menu de Pâques 2026

Apéritif

Cuillère en chocolat, crémeux topinambour, tonka

Pâtisserie

Velouté de carotte, écume de roquette, croûtons

Entrée

Oeuf de caille pané, crémeux de salsifis aux baies,
chou croquant en salade,
siphon vin blanc

Plat

Agneau Rôti à l'ail des ours, pomme duchesse fumée au foin,
navets glacés, jus court

Fromage

Buchette de chèvre cendré, compote de pomme

Dessert

Sphère de chocolat, éponge pistache,
framboises confites, mousse litchi