

LE MENU

de Pâques

DIMANCHE 5 AVRIL

MIDI & SOIR

AMUSE BOUCHE

Œuf de caille façon Mimosa, sésame à la prune umé

Tartelette de manslois et œuf de truite

Cromesquis d'escargot à l'ail des ours

ENTREE

Asperges blanches du Blayais,

œuf mollet copeaux de jambon de Larignon

Bordeaux : Vin de France « Astéries » - Jean Yves Millaire - 12€

VIANDE OU POISSON

Carré d'agneau, purée de carotte,

pommes de terre grenailles et jus corsé au thym

Loire : St Nicolas-de-Bourgueil « Matière » - Domaine Bois Maynaud - 11€

ou

Dos de cabillaud, purée de carotte,

pommes de terre grenailles et bisque de langoustine

Bourgogne : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - Château de Melin - 12.50€

DESSERT

Coque chocolat et premières fraises de Charente

Languedoc Roussillon : Maury rouge - Domaines des Soulanes - 11€

MENU 55€

ACCORD METS VINS LES 3 VERRES 32 €