



* MENU DE PAQUES *
65€ TTC PAR PERSONNE
APERITIF, AMUSE BOUCHE, ENTREE, PLAT,
DESSERT, CAFE, EAU, VIN

COUPE DE CHAMPAGNE HENRI ABELE

- AMUSE BOUCHE -

Sucette de chèvre frais aux fruits confits et pavot bleu

- ENTREE AU CHOIX -

Belles asperges blanches des Landes, œuf bio au plat, coppa et mouillettes
Gambas rôties au piment d'Espelette petits légumes croquants et émulsion Yuzu
Foie gras de canard maison, brioche toastée condiment de figes aux Banyuls

- PLAT AU CHOIX -

Filet de bœuf poêlé aux asperges blanches des Landes, jus gourmand à la sauge
Carré d'agneau caramélisé au sirop d'Erable, chou Pak Choï braisé et noisettes
torréfiées

Suprême de bar à la plancha, houmous et sauce vierge à la rhubarbe

- DESSERT AU CHOIX -

Soufflé au citron arrosé au limoncello
Sablé Breton aux fraises de Carpentras, mousse de mascarpone à l'Amaretto
Charlotte chocolat « Caraïbe » et lait d'amandes

VIN

BLANC : VAL DE LOIRE, POUILLY FUME BLONDELET 2017
ROUGE : BORDEAUX, HAUT-MEDOC, CHATEAU D'ARVIGNY 2011
ROSE : MALPERE, DOMAINE LA SAPINIERE 2017
CAFE ET MIGNARDISES
VITTEL 1L OU PERRIER 1L



« Cuisine fait Maison »

