

PÂQUES 2024


PRESSÉ DE POULARDE AU JUS DE TRUFFES
Mini burger au Foie Gras

FAUX Filet de veau au Grain, jus de cuisson
TATIN DE LÉGUMES CONFITS

DESSERT DE PÂQUES

- à partager pour 4 ou 6 personnes -en format individuelBiscuit Crumble Citron, Fondant de Fraunboises Emulsion anx Cagrumes doun

PÂQUES 2024

MENU 2-33€00

TATAKI DE THON
SALADE D'EDAMAMES \& GINGEMBRE CONFIT

FILET DE BOEUF WEELINGTON, JUS CORSÉ
PETIT ÉPEAUTRE AUX SHITAKÉS, FAÇON RISOTTO

DESSERT DE PÂQUES

- à partager pour 4 ou 6 personnes -en format individuel

Biscuit Crumble Citron,
Foudant de Fraunboises
Emulsion anx Caranes doun

## EN APÉRITIFS,

COCKTAIL 3 PIÈCES FROIDES - 3 PIÈCES FEUILLETÉS - 6€60 comprenant 6 PIĖCEs PAR CONVIVE,

PETITS FOURS SALÉS - 100 GRAMMES - $4 € 20$

## EN ENTRÉE,

CHARTREUSE D'ASPERGE \& SAUMON MARINÉ - 7€50
ACCOMPAGNÉE D'UNE VERRINE CAROTTE CUMIN \& SON MINI CLUB SAUMON
DÔME DE VOLAILLE FERMIÈRE, CROUSTILLE DE FOIE GRAS - 5€00 PRESSÉ DE POULARDE AU JUS DE TRUFFES- 8€50
MINI BURGER AU FOIE GRAS

## EN PLAT PRINCIPAL,

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, JUS CORSÉ AU ROMARIN - $12 € 80$ GRATIN DU MAREYEUR (+ CONSIGNE $2 € 50$ ) - 7€70 BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE \& SON RIZ PILAF - 8€50 filet de boeuf weelington, jus corsé- $12 € 50$

