

MENU DE PAQUES 2021

Du Samedi 03 au Lundi 05 Avril inclus

Retrait de 11 heures à 13 heures

Réservation au plus tard le vendredi 02 Avril

Au 03 85 93 91 38

35€ par personne

*Roulé de saumon mariné aux épices, chantilly de concombre et aneth
(servi en mise en bouche)

Entrée

*Pressée de foie gras de canard, jambon de Parme et asperges vertes,
vinaigrette à l'huile de cacahuètes grillées

Plats

*Pavé de bar rôti, fricassée de fèves et morilles, jus réduit au romarin du jardin

Ou

*Epaule d'agneau confite comme une estouffade provençale et haricots Tarbais

Dessert

*Tartelette sablée, crème fraise mascarpone, éventail de gariguettes

Box apéritive 5 € par personne

- Rilette d'anguille fumée au citron vert
- Magret fumé au vinaigre de Framboise
- Ricotta au pesto d'ail des ours
- Tartare de thon à l'huile de sésame
- Mousse de tapenade d'olives vertes et tomates, salade de crevettes