

Dimanche de Pâques 5 avril 2026

(Restaurant ouvert à midi)

Entrées

Tataki de bœuf mariné au soja, tomates séchées, pignons de pins, basilic, oignons rouges et ail

Ou

Cœur de saumon bio fumé, crème de burrata, petits pois marinés, salade mesclun

Plat

Carré d'agneau en croûte d'herbes, risotto à l'ail des ours, carottes rôties

Ou

Paupiette de sole aux asperges et champignons, sauce au vin blanc et jus de moules, mousseline de pommes de terre

Dessert

Sablé au citron, crémeux rhubarbe et fraises, sorbet fraise

Ou

Chou craquelin aux noisettes, duo de chocolat et sorbet cacao aux agrumes

Prix : 83€

MENU Végétarien

Entrée

Œuf bio cuit à 63°C, sauté d'asperges, jus de légumes, hollandaise au miso

Plat

Arancini aux lentilles corail et mozzarella, légumes printaniers au basilic et coulis de poivrons

Dessert

Sablé au citron, crémeux rhubarbe et fraises, sorbet fraise

Ou

Chou craquelin aux noisettes, duo de chocolat et sorbet cacao aux agrumes

Prix : 55€