



Menu de Pâques

Mise en bouche :

*Œuf de Caille, Magret de Canard Fumé chez nous,
quelques fruits à coques et guacamole*

☆☆☆☆

*Les foies gras, Poêlé et Torchon de la fermé de Mélusine,
Rhubarbe et Verjus du Périgord*

☆☆☆☆

*Saint Jacques Marinées agrumes, Gel Passion,
Huile d'olive Oléa Lesbia, Tuile de Pain Croustillante*

☆☆☆☆

*Lieu Jaune de Ligne et Langoustine poêlée,
Onctueuse de crustacés et asperges du blayais*

☆☆☆☆

*L'agneau de Pâques en cuisson lente, Ail des ours,
Polenta moelleuse, Shiitake et noisettes Torréfiées*

☆☆☆☆

*L'œuf de Pâques Choco inspiration Fraise
De chez Valrhona*

Menu au prix de 74 euros

