



MENU DE PAQUES

70€ par personne hors boissons

Crème de choux fleur
Dés de truite de Vèraz fumée, écume de cresson



FOIE GRAS, RHUBARBE & SECHUAN

Escalope de foie gras de canard de la ferme de Puntoun
Bâton de rhubarbe confite au poivre de Sechuan
Toast de pain de campagne fait maison



SAINT JACQUES, ECREVISSES & LEGUMES CROQUANTS

Minute de Saint Jacques du port en Bessin et écrevisses du Lac Léman
Légumes printaniers au wok cuits croquants
Emulsion verveine citron tranchée au jus de tête corsé



AGNEAU DE NOS TERROIRS, PETITS POIS & ASPERGES BLANCHES

La selle d'agneau roulée aux herbes et pignons de pin
Le gigot braisé 72 heures en cannelloni gratiné au vieux cantal
Mousseline de petits pois frais, râpé d'asperges blanches en vinaigrette de jus de viande



FROMAGES

Chariot de fromages affinés par monsieur Michelin
Saladine de mâche, Granny Smith et radis en aigre doux



DESSERT

Surprise chocolatée de notre chef pâtissier