



Les Saveurs de Pâques

Dimanche 5 Avril 2026



Jeu de bienvenue en 3 mises en bouche

Mise en appétit saisonnière

Jeu de carottes des sables et cumin

Les Asperges et l'Œuf Bio presque parfait

Vinaigrette d'Asperges XXL à l'huile de bergamote, œuf presque parfait et hollandaise aux agrumes

ou

Le Foie Gras et la Pomme Verte

Géométrie de Foie Gras de Canard et confit de cidre au poivre de Timut, chutney de pommes et fruits secs, cake au thé vert matcha

Le Bar et le Fenouil

Le Bar émincé et mi-fumé sur un voile anisé, croquant de fenouil et bouillon à l'anis vert

ou

La Langoustine et les Petits Pois

Queues de Langoustines panées au riz soufflé sur un tian, petits pois étuvés à l'huile de verveine et moutarde, hollandaise siphonnée

L'Agneau et les Artichauts

Selle d'Agneau en rognonnade, tartelette d'artichaut à l'ail des ours et petit violet en barigoule, jus corsé à l'anchois

Le Fromage par La Maison Mons

Jeu de chèvre cendré et cacao, tuile de pain

ou

Assiette de fromages affinés

L'Œuf Surprise et les Fraises

Coque chocolat de chez Valrhona, sur l'idée d'un tiramisu aux premières fraises

ou

Entre la Poire et la Fève Tonka

Crèmeux poire tonka, streusel chocolat, éclats de chocolat Oqo, sorbet cacao

Sucreries pour les Gourmands

95,00 € Menu en cinq mouvements (mise en appétit, entrée, poisson **ou** viande, fromage, dessert)

110,00 € Menu en six mouvements (mise en appétit, entrée, poisson, viande, fromage, dessert)

125,00 € Menu en sept mouvements selon le choix du Chef