



De Paques
MENU

Crème parmentière froide, huile et chips de poireaux, copeaux d'échine séchée

*Foie gras truffé, mariné vin de paille et Cognac,
ketchup de piquillos à la crème de cassis*

Ou

*Terrine de cocquilles St Jacques coraillée chaude
sur bisque de langoustines à l'Arbois jaune, cotillons de carottes*

Ou

*Asperges blanches vinaigrette ravigotte, oeuf dur émiété,
lamelles de truite fumée, crème raifort*

*Tournedos d'agneau pris dans la selle, crème d'ail rose,
gratin jurassien, légumes nouveaux, jus corsé*

Ou

*Filet de Saint Pierre breton au beurre d'absinthe, asperges vertes,
Risotto de Riz Vénéré au vieux comté et morilles*

*Duo de fromages affinés par Marc Janin, Mof fromager à Champagne
pain aux fruits secs*

Le chocolat de Pâques dans tous les états

Menu à 66 €