



Menu de Pâques

44€

Mise en bouche

•

Pavé de foie gras de canard mi-cuit, pain d'épice et rhubarbes confites.

•

Truite d'eau douce en croûte de cacahuète, légumes primeurs pour une vierge herbes et crémeux d'ail des ours.

•

L'agneau en 2 façon : la côte juste snacké, l'épaule confite en croustillant, stick de polenta aux noix, navet glacé et jus réduit au thym citron.

•

Sélection de fromages affinés ou non !

•

Sphère chocolat pour les premières fraises Gariquette du Périgord, gel de menthe, biscuit pistache et sorbet fraise.

•

Mignardises.

Ce menu est servi en plus de notre carte habituelle uniquement le 21 avril.