



Menu de Pâques à l'Escapade des Sens

<u>Menu entrée / plat / fromages / dessert</u>	<u>57€</u>
<u>Menu entrée / poisson / viande / fromage / dessert</u>	<u>67€</u>
Accord mets-vins en 4 verres	26€

Grignotages.

Crème de petits pois, et corail de coquilles Saint-Jacques

Gougère fourrée à la sauce Mornay.

Tartare de canard, cacahuètes et pesto d'ail des ours.

Cocktail de l'Escapade

Entrées.

Foie gras de canard mi-cuit, pommes confites, confit de pruneaux et pain écossais aux noix.

Ou

Les dernières coquilles Saint-Jacques françaises de la saison snackées, asperges blanches, hollandaise moussueuse au vin jaune et jambon de canard.

AOC Bergerac blanc, Château la Jaubertie « Mirabelle » 2021

Plats

Pavé de truite des Alpes rôtie, risotto d'épeautre, asperges et petits pois à la française et émulsion au thym citron.

Ou (et)

L'agneau en deux façons : la côtelette juste snackée puis laquée au miel, l'épaule en croustillant aux épices douces, légumes primeurs et pommes de terre fondantes à l'ail des ours.

AOC Macon-Pierreclos Terres secrètes 2020

Fromage.

Sélection de 5 fromages affinés ou non !

Desserts.

Notre sphère au chocolat, mousse légère au praliné, financier à la noisette, glace au café et noisettes en chouchou.

Ou

Entremets à la vanille, cœur coulant au pamplemousse, biscuit pistache, tartare d'agrumes et sorbet oranges sanguines.

IGP Côtes de Gascogne, Haut Marin « Cuvée Vénus » 2022

Menu unique, servis le dimanche 31 mars pour le déjeuner, les prix s'entendent TTC.