

Menu PÂQUES

ENTRÉE

Œuf mollet pané, mousseline de petit pois,
asperge en déclinaison sauce malthaise

PLAT

Jarret d'agneau confit à l'huile d'olive au romarin,
crème brûlée de poivron rouge et tuile de chorizo

DESSERT

Tartelette ganache au chocolat au lait et fraise

45€

Hors boissons



*Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.*

Menu

EASTER

STARTER

Breaded soft-boiled egg, pea mousseline, asparagus prepared in different ways, maitaise sauce

MAIN COURSE

Lamb shank confit with rosemary olive oil, red pepper crème brûlée and chorizo tuile

DESSERT

Milk chocolate ganache and strawberry tartlet

45€

Beverages not included



*If you have any food allergies, please inform us when placing your order.
Prices are in Euros, VAT included. Displayed rates do not include the 5% staff contribution.*