



MENU DE PÂQUES

Dimanche 20 Avril 2025

EUR 75.00 P.P.

Amuse-bouche



Œuf parfait

Caché sous un voile d'asperges vertes et de céleri branche,
asperges poêlées et morilles

Perfect Egg

Hidden beneath a veil of green asparagus and celery, pan-seared asparagus, and morel mushrooms.



Selle d'agneau et côtelette.

Fleur de courgette en tempura, cannelloni d'aubergine aux courgettes,
jus de viande au citron confit

Lamb Saddle & Chop

*Eggplant and zucchini cannelloni, tempura zucchini flower,
And confit lemon jus*



Légèreté de Chaource de notre région

Mesclun et condiments aux cranberries

Lightness of Regional Chaource & Mesclun

Served with a cranberry condiment



Le Chocolat 72%

Fine tuile croustillante, nuage de chocolat 72 %, mi-cuit au cacao, crème
glacée au miel de nos ruches

et praliné à la vanille Planifolia du Mexique

72% Chocolate

*Delicate crispy tuile, 72% chocolate mousse, cocoa half-baked cake, honey ice cream
from our hives, and Mexican Planifolia vanilla praline*