

Menu de Paques

Déjeuner du 20.04.25

En 5 séquences ✕ 79 €
ou
En 7 séquences 99 €

—
Amuses-Bouches ✕

—
Truite de Lœuilly, oseille et citron caviar ✕

—
Asperges vertes, poutargue, citron brûlé et caviar Kristal Kaviari, sabayon aux agrumes ✕

—
Ravioles végétales de Homard, artichaud et consommé de Homard

—
Turbot nacré de Boulogne-sur-Mer, petit-pois, marjolaine, jeune radis et crémeux aérien façon Hollandaise

—
Carré d'agneau fumé au foin, pommes de terre fondantes, condiment ail et vinaigre, jus corsé ✕

—
Brie à l'ail des ours artisanal ✕

—
Trilogie de chocolats Valrhona, lit de noisettes du Piémont ✕

—
Sablé Breton, compotée de rhubarbe, fraises fraîches, chantilly à la vanille de Madagascar, sorbet fraise et émulsion de rhubarbe ✕