



# MENU DE PÂQUES

\*\*\*\*\*

## **Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine**

Accompagné de Chutney de Figues, Pain de Campagne Grillé, et Gelée au Porto

Ou

## **Saumon Frais Mariné à l'Aneth**

Accompagné de Pain de Campagne Grillé et Crème Citronnée

Ou

## **Gâteau d'Asperges et Pointes d'Asperges**

Sauce Mousseline

\*\*\*\*\*

## **Filet de Daurade Royale Grillé à la Plancha**

Accompagné de Confit de Légumes Niçois, Coulis de Tomates et Pistou

Ou

## **Gigot d'Agneau de l'Aveyron Cuit "à Point",**

Accompagné de Haricots Verts Frais et Gratin Dauphinois

\*\*\*\*\*

## **Tartelette aux Fraises de Printemps,**

Coulis de Fraises

Ou

## **Vacherin Minute aux Fruits Frais,**

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille, Coulis de Fraises et Chantilly

Ou

## **Gaufres Grand-Mère – Spécialité Maison –**

Chocolat Chaud et Chantilly

Ou

## **Baba au Rhum – un Grand Classique –**

Rhum et Chantilly Servis à Part

Ou

## **Profiteroles au Chocolat Chaud,**

Glace vanille et Chantilly

---

**42.00€ par personne**

**Prix nets, Taxes et service compris**

---