



MENU DE PÂQUES

DIMANCHE 5 AVRIL

DE 12H À 14H30

ENTRÉE

Œuf mollet, asperges vertes, sauce mousseline
à l'estragon

POISSON

Truite pochée à l'huile d'olive, fondue de blancs
de poireaux, sabayon des verts de poireaux

ou

VIANDE

Agneau en épaule confite et grillée, fenouil
planché, jus d'agneau miellé et orange

DESSERT

La noisette du Piémont, en différentes textures

TARIF : 68€

(HORS BOISSONS)

Supplément fromage : 16€



LES SOIRÉES BARBECUE

VENDREDI 3, SAMEDI 4, DIMANCHE 5 ET LUNDI 6 AVRIL
DE 19H À 21H30

ENTRÉE

Légumes grillés, anchoïade fumée, citron
et marjolaine

POISSON

Poulpe grillé, pomme fondante
et crème aux herbes

ou

VIANDE

Côte de veau, pomme fondante
et crème aux herbes

DESSERT

Ananas rôti, crème à la vanille de Madagascar

TARIF : 68€
(HORS BOISSONS)