

Menu de Pâques

Amuse-bouche du chef

o o o o o

Le duo de foie gras en terrine et escalope de foie gras poêlé aux pommes

Où

Les toasts de chèvre de Rocamadour au lard et leur salade

o o o o o

L'épaule d'agneau confite au jus corsé à l'ail et au thym et ses pommes

Darphin

Où

Le crudo de St Jacques et thon rouge aux agrumes et herbes fraîches

o o o o

La tartelette au citron meringuée maison et son sorbet framboise

Où

La Charlotte au chocolat maison et son coulis de fruits rouge

o o o o

52 euros prix net par personne sans le fromage

57 euros prix net par personne avec l'assiette de fromages