

Menu PÂQUES

Ce menu s'applique pour l'ensemble de la table.

Œuf BIO de poule confit, champignons de printemps,
émulsion au foin légèrement fumée

Asperges vertes rôties au beurre de citronnelle, ail noir et sabayon citron

Carré d'agneau saisi, carottes de notre potager, condiment moutarde
et jus d'agneau parfumé à la marjolaine

Chocolat de Pâques aux saveurs printanières, sorbet mures et betterave

95€

Hors boissons

Si vous présentez une allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

Menu EASTER

This menu applies to the entire table.

Organic hen's egg confit, spring mushrooms,
lightly smoked hay emulsion

Roasted green asparagus with lemongrass butter, black garlic
and lemon sabayon

Seared rack of lamb, carrots from our garden, mustard condiment
and lamb jus infused with marjoram

Easter chocolate with spring flavours, blackberry and beetroot sorbet

95€

Excluding beverages

*If you have any allergies, please inform us when placing your order.
Prices are in Euros, VAT included. A 5% staff contribution is not included in the displayed prices.*