

MENU DE PAQUES

Servi le
dimanche 17 et le
lundi 18 avril à midi

42€

Patience

Œufs de caille multicolores
et chips de patate douce

Entrées

Arlequin d'espadon et saumon fumé au pesto d'ail des ours

Ou

La gourmande en corolle (mache, haricot vert, fève,
magret fumé, gésier confit, copeaux de foie gras)

Plats

Bar en filet vapeur à l'huile et aux graines de sésame,
à la sauce de soja sucré et à la cébette

Ou

Selle d'agneau farcie à la provençale et son jus d'ail noir

Accompagnement : Gratin dauphinois

et poêlée de petits légumes

Fromages

Fromage blanc de campagne

Ou

Fromages de notre région

Dessert

Le Trois Massifs et sa compotée de fraises fraîches

Pensez à réserver votre table au

04 76 98 84 54

