

20 AVRIL 2025

12H - 14H

Carte du déjeuner de Pâques

Restaurant la Case Vanille

Planche apéritive seul ou à partager — 32 €

Médaille de foie gras à la vanille, magret de canard séché au massalé et crème de chèvre de Takamaka aux figues et pistaches Pei, toasts

PLATS

Méli-Mélo Terre-Mer — 30 €

Queue de camaron, gravlax de saumon, perles de citron, maki de thon, sorbet citron-basilic

Ou

Duo de tartares thon et saumon au wakame et graines de sésame — 26 €

Ou

La fromagère sucrée-salée — 28 €

Fromages A.O.P affinés Sainte Maure, Calva d'Auge, Saint Nectaire et tome

Ou

Pavé de légume caramélisé, émulsion coco — 32 €

Ou

Souris d'agneau braisée, jus corsé au thym — 28 €

Ou

Magret de canard entier, sauce goyavier — 28 €

Ou

Porc ibérique confit — 24 €

Accompagnements : polenta au parmesan, bouquet de légumes rôtis et risotto de champignons

DESSERTS

Forêt noire Amarena et coque en chocolat — 10 €

Ou

Tarte au citron meringuée — 10€

Ou

Macaron XXL framboisier — 12 €

Ou

Royal chocolat à la Dakatine — 11€

Ou

Victoria Colada givrée — 10 €

