

Menu de Pâques

55€

Accords, mets et vins

Méli-mélo d'asperges, jambon cru, œufs de caille façon mimosa

Méli-mélo of asparagus and raw ham, quail eggs mimosa style

Riesling «Happy Lemon» - Domaine Mann

Ou

Céleri en rémoulade, palet de crabe julienne de pomme granny smith

Remoulade celery, crab puck, granny smith apple julienne

Riesling «Happy Lemon» - Domaine Mann

Souris d'agneau, tajine de printemps, Chips de parmesan

Lamb mouse, spring tagine, parmesan chips

Crozes Hermitage «Signature» - Domaine Michelas Saint Jemms

Ou

**Risotto au chorizo, fines tranches de cabillaud,
jardinière de légumes**

Risotto with chorizo, thin slices of cod, vegetable garden

Sancerre «Les Charmes» - Domaine Vatan

Pavlova aux fruits rouges façon nid de Pâques

Pavlova with red fruits Easter nest style

Muscat de Rivesaltes

Ou

Mon petit lapin

**Mousse chocolat caramel, crumble noisette,
moelleux chocolat pistache**

My little rabbit Chocolate caramel mousse, hazelnut crumble, chocolate pistachio cake

Champagne Haton Brut Classic

Le Chef OLIVOT cuisine chaque détail de votre assiette.

Viandes origine France - Agneau origine britannique

Liste des allergènes sur simple demande