

Menu de Pâques

65.-



Dimanche 20 Avril Midi & Soir

Lundi 21 Avril Midi & Soir

Mise en bouche

CRÈME DE PETITS POIS EN MOUSSELINE

SARRASIN SOUFFLÉ / VIEUX SERRANO / CROÛTONS DE CHÈVRE

Entrée

SAUMON GRAVLAX

ASPERGES BLANCHES / OEUF FERMIER / CITRON NOIR

OU

FOIE GRAS DE CANARD EN MI-CUIT MAISON

PREMIÈRES FRAISES / RHUBARBE / COMPOTÉE POIVRÉE / FRAÎCHEUR BASILIC

Plat

GIGOT D'AGNEAU BOUCHER

ENDIVES ET VERGEOISE BRUNE / FRUITS DU MENDIANT / PORTO VINTAGE

OU

FAUX FILET DE BOEUF MATURÉ PAR NOS SOINS

DOUCEUR DE CHOU-FLEUR / BLEUE D'ARTOIS / FORESTIÈRE CORSÉE

Dessert

LAPIN DE PÂQUES

PAR LA PÂTISSERIE CATHELAIN D'ARRAS

MOUSSE CHOCOLAT / CROUSTILLANT PRALINÉ NOISETTE / CONFIT CITRONNÉ

Menu unique - Pas de changement possible - Prix en euros TTC - Service & sourire compris