

Menu de Pâques



Dimanche 5 avril à midi

Mise en bouche

Morilles fraîches sautées à la livèche et au porto rouge
Pointe d'asperge verte en pickles aux graines de moutarde
Œuf mollet pané et pousses de tournesol

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches et cumin
Réduction corsée de jus d'agneau
Gnocchi de pomme de terre sautés au beurre de fromagerie
Carottes fanes nouvelles et céleri branche glacé
Rafraîchi de radis multicolores

ou

Entrecôte de bœuf, cuisson au choix
Garnitures identiques au carré d'agneau

ou

Gnocchi de pomme de terre sautés, crème au safran
Carottes fanes nouvelles étuvées
Sauté de mini légumes printaniers au bouillon épicé
Houmous à la truffe d'hiver et betterave rouge
Oignons frits et rafraîchi de radis multicolores

Tartelette au citron vert meringuée
Condiment aux noisettes du Piémont torréfiées et huile de pistache
Sorbet au basilic

80.-/ pers.