

Successions de découvertes culinaires

en quelques bouchées

pour cette fête de Pâques 2025...

Croustillants et Croquants

----

Salade de blettes à la poudre de laurier du jardin, crème de souchet.

---

Rillettes de lapin, vinaigrette à l'ail des ours, légumes verts juste blanchis et noisettes toastées.

----

Filet de saint-Pierre confit au poivre timut ; fenouil rôti et velouté de patate douce, fumet infusé au gingembre et citron.

----

Quasi de veau en cuisson douce, risotto de millet à l'huile de cebette tombée de laitue et radis ronds ; jus réduit.

----

Quelques notes fromagères accompagnées de condiments.

----

Mousse légère au chocolat, gavottes et crème glacée à la vanille ; condiment croustillant.

----

Gaufre de Liège et compote de pomme, douceur de riz au lait et chutney de granny Smith.

----

Nos mignardises pour se joindre à vos boissons chaudes.

Le menu : **89€** (hors boissons)

Le forfait 5 verres de vin : **64€**