

MENU DE PÂQUES



Dimanche 5 Avril

(au déjeuner)

Menu comprenant une entrée + un plat + un dessert + vin une
bouteille pour 37.5cl+ eaux de Castalie filtrée par nos soins plates et
gazeuses + café

75€
par personne

Crème de petits pois à la menthe



Céviché de daurade royale à la mangue et yuzu

Petits légumes farcis (tomate, aubergine, champignon)

Duo d'asperges blanches et vertes, crème à la tomme de Rodez



Gigot d'agneau à basse température, bayaldi de légumes de printemps

Lotte rôtie au safran, riz parfumé aux légumes

Risotto aux asperges vertes, tomme de Rodez



Fromages : Saint Jacques au lait cru bio de la ferme de la Tremblaye en
Yvelines et Roquefort de la cave Papillon

Fraisier du chef Philippe

Ganache au chocolat, crème anglaise au safran

Tarte à la rhubarbe, crème diplomate

Vin blanc : Vouvray sec 2022

“chenin blanc” la coulée d'argent, Domaine Bourillon Dorléans

Vin rouge : Chinon La Closerie 2023, cabernet franc,
vallée de la Loire

Vin rosé : Domaine des Peirecèdes 2025 “ Le fil d'Ariane”
Côtes de Provence bio