



MENU PRINTEMPS N°3



Entrée (au choix) – Plat (au choix) – Dessert 45€
3 assiettes au choix – Dessert 58€
4 assiettes au choix – Dessert 70€

Les amandes de Pithiviers façon “Ajoblanco” aux asperges blanches et vieux Comté

Et/ou

Les artichauts poivrades en “barigoule” et mousseux de basilic

Et/ou

Les gambas rôties aux pois chiches d’ici et sésame noir

Le thon rouge de Méditerranée au pamplemousse, navet long et Radicchio

Et/ou

Le faux-filet de race rôti aux asperges vertes et ail des ours

Et/ou

Le homard breton aux petits pois et bouillon émulsionné à la reine des prés
(supp. 20 €)

L’exotique, sorbet goyave, citron vert et mousse coco

Ou

Les premières fraises fraîches et marinées, vanille et Arlette croustillante

Fromage de notre sélection ou Fontainebleau maison 14€

Menu de saison valable du 2 au 19 mai 2025

