

Menu de Pâques

La mise en bouche

*La noix de Saint Jacques dans un
"Ecosystème"*

*L'œuf de poule fermier / les asperges /
morilles du Pays d'Auge /
émulsion légère ail des ours.*

Le Bar de ligne /

Fenouil - agrumes - caviar..

L'agneau de lait des Pyrénées en déclinaison /

Ail noir - blettes - quinoa soufflé.

Les fromages de région affinés par la Maison Bordier.

Supplément 15.00€

Le pamplemousse Corse "juste pris" / infusion herbacée /

Safran de chez Annie - miel de nos ruches.

105..00€

Hors Boisson.