Menu de Pâques

Mimosa aux asperges de pays,
mousseline acidulée aux agrumes et truite façon gravelax à l'ail des ours

Terrine de foie gras de canard au naturel
et sa confiture d'oignons (sélection Alain François à Bouayes 44)

Aumonière de confit d'agneau de 7 h
mijoté de carottes anciennes au thym citron

Filet de saint-pierre rôti
à la bisque de langoustines safranées

Royal craquant aux deux chocolats
chutney de fraises au Banyuls

Tiramisu aux biscuits de Reims
framboises et compotée de rhubarbe de nos maraîchers

28.00€ (entrée/ plat ou plat/ dessert)
33.00€ (entrée/ plat/ dessert)