



Menu Vendredi Saint

Déjeuner et Dîner du 3 Avril 2026

Cassolette d'escargots et champignons



Tartare de Noix de Saint-Jacques,
Assaisonnement aux agrumes, huile d'olive et jeunes pousses



Risotto aux Gambas rôties,
Parmesan affiné et bisque légère



Les filets de Rouget Barbet,
Courgettes poêlées et épinard à la crème



Douceur exotique autour de l'ananas

Au tarif de 79,00€ par personne
(hors boissons)



Menu de Pâques

Déjeuner et Dîner du 5 Avril 2026

Déjeuner du 6 Avril 2026

En amuse-bouche,
Médaillon de foie gras de canard,
Rhubarbe acidulée



Le lapin en terrine,
Râbles aux lentilles Béluga, poireaux confits,
Mayonnaise relevée



L'œuf poché dans son nid de nouilles aux petits légumes,
Noix de cajou torréfiées, chips de Prosciutto



L'agneau Pascal émincé et parfumé au Chimichurri,
Mijoté de Coco de Paimpol au chorizo,
Jus infusé au romarin



Mousse au chocolat au lait,
Dacquoise et cœur coulant à la pistache,
Sorbet pistache de Dubaï

Au tarif de 99,00€ par personne
(hors boissons)