

JOYEUSE PÂQUES

MIMOSA 9.50

ENTRÉES:

SOUPE PRINTANIÈRE, PARFUMÉE À L'HUILE DE BASILIC 8,00

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE DE CANARD 9,25

SALADE DE BETTERAVES ROUGES ET JAUNES, 10,00
ROQUETTE, CÉLERI-RAVE, COPEAUX DE FROMAGE DE CHÈVRE

RAVIOLI MAISON À LA BURRATA, SAUCE VIERGE AU BASILIC ET NOIX DE PIN 11,00

BRIE FONDANT AU BACON CARAMÉLISÉ, 14,00
OIGNONS ET SIROP D'ÉRABLE SUR PAIN CROÛTÉ

PLAT PRINCIPAUX:

PAIN DORÉ, SIROP D'ÉRABLE, BEURRE DE NOISETTE ET FRUITS DE SAISON 27,00

FOCACCIA À LA MÉDITERRANÉENNE 28,00
TAPENADE D'OLIVES, TOMATES SÉCHÉES, AVOCAT,
GRAVLAX DE SAUMON ET BURRATA

ŒUFS BÉNÉDICTINE SUR TORTILLA ESPAGNOLE, 29,00
SAUCE HOLLANDAISE ET FLORALIES DE LAITUE

GAUFRE À LA VANILLE FRANÇAISE, POULET CROUSTILLANT, 29,00
SIROP D'ÉRABLE, BEURRE D'ARACHIDE ET ZESTE DE CITRON VERT

CASSEROLE DE CANARD CONFIT, 32,00
POMMES DE TERRE, BACON ET ŒUF MIROIR

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, FÈVES AUX LARDONS 36,50

MORUE D'ALASKA EN CROÛTE DE NOISETTES AU CITRON JAPONAIS (YUZU), 37,00
PURÉE DE PANAIS ET ASPERGES

DESSERTS:

PAIN PERDU 11,50

GÂTEAU PRALINÉ AU FRANGELICO 11,50





JOYEUSE PÂQUES

MIMOSA INCLUS

1^{ER} SERVICE

SOUPE PRINTANIÈRE, PARFUMÉE À L'HUILE DE BASILIC

OU

SALADE DE BETTERAVES ROUGES ET JAUNES, 7,00
ROQUETTE, CÉLERI-RAVE, COPEAUX DE FROMAGE DE CHÈVRE

2^E SERVICE :

RAVIOLI MAISON À LA BURRATA, 9,00
SAUCE VIERGE AU BASILIC ET NOIX DE PIN

OU

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE DE CANARD 9,00

3^E SERVICE :

ŒUFS BÉNÉDICTINE SUR TORTILLA ESPAGNOLE,
SAUCE HOLLANDAISE ET FLORALIES DE LAITUE
OU

FOCACCIA À LA MÉDITERRANÉENNE TAPENADE D'OLIVES, TOMATES SÉCHÉES, AVOCAT,
GRAVLAX DE SAUMON ET BURRATA
OU

PAIN DORÉ, SIROP D'ÉRABLE, BEURRE DE NOISETTE ET FRUITS DE SAISON
OU

CASSEROLE DE CANARD CONFIT, POMMES DE TERRE, BACON ET ŒUF MIROIR
OU

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, FÈVES AUX LARDONS
OU

GAUFRE À LA VANILLE FRANÇAISE, POULET CROUSTILLANT, SIROP D'ÉRABLE,
BEURRE D'ARACHIDE ET ZESTE DE CITRON VERT
OU

MORUE D'ALASKA EN CROÛTE DE NOISETTES AU CITRON JAPONAIS (YUZU),
PURÉE DE PANAIS ET ASPERGES

DESSERTS :

PAIN PERDU

OU

GÂTEAU PRALINÉ AU FRANGELICO

65\$ PAR PERSONNE

