



Menu de Pâques 2025

Servi samedi 19 et dimanche 20 avril 2025

Pour mettre en appétit, servi en miniature :
Rillettes de Saumon sur un bavaois d'asperges vertes.



Autour du Foie Gras : Terrine maison mi cuit au Calvados, Pépité poêlée et pomme golden,
Chutney mangue passion et fine tranche de magret fumé.



Daurade Royale dorée à l'unilatéral sur un coussin de poireaux crévés,
accompagnée de sa timbale de riz Basmati, sauce beurre blanc champagne.

~~~~~  
Et / Ou ~~~~~



Mignon de Veau rôti à la moutarde à l'ancienne, servi avec sa Fricassée de Pleurottes,  
pommes grenailles persillade et Mousse de Petits Pois.



La Faisselle fraîche de Burdigues au coulis de Framboise.  
Ou

Assortiment de Fromages affinés des 4 Fermes :  
Pilad'Or, Charron, Saint Martin et Rond.



Paris Brest aux amandes effilées et crème pâtissière praliné amande - noisette,  
sa boule de glace Vanille Bourbon.

### **Au restaurant :**

**44,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.**  
**54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.**

### **A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert.**  
**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.**  
**20,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

