



## MENU DE PÂQUES

Œuf des fermes de Marin, cuisson parfaite à 64° et cuit par le froid  
Asperges vertes tièdes, pesto d'ail des ours & émulsion à l'abondance

\*\*\*

Foie gras en jeu de textures, lentilles vertes de Massongy  
en vinaigrette de cidre, sarrasin torréfié & lard croustillant

\*\*\*

Quasi d'agneau confit en basse température,  
crème d'ail & jus d'agneau corsé  
ou  
Filet de turbot rôti au beurre de sauge, Hollandaise à l'orange  
Étuvé de primeurs de notre maraîcher

\*\*\*

Assiette de fromages de La ferme du Noyer

\*\*\*

Royale au chocolat noir «origine»,  
biscuit Dacquoise aux noisettes & croustillant praliné

\*\*\*\*\* 75 euros \*\*\*\*\*

HORS BOISSONS