



Dimanche 5 Avril 2026

Déjeuner de Pâques

Fricassée d'escargots, pommes de terre aillées, persil
Snails fricassee, garlic potatoes, parsley



Tartelette d'asperges, jaune d'oeuf confit, pétale de truite bio
Asparagus tartlet, confit yolk, bio trout



Médaille de lotte au lard de Colonata, artichaut poivrade et roquette
Monkfish with Colonata, artichoke and arugula



Selle d'agneau en croûte d'herbes, petits pois à la française, carottes primeurs et jus à l'aillet
Lamb saddle with herbs viennoise, peas in French way, carrots and chive garlic juice



Kéfir au sureau
Kéfir with elderberry



Nid de Pâques, kadaïf chocolat Jivara, inserts yuzu, bergamote et citron vert
Kadaïf, Jivara chocolate eggs filled with yuzu, bergamote and lime

140 euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
All our meats come France



Lundi 6 Avril 2026

Lundi de Pâques

Pâté en croûte de volaille et foie gras, confit d'oignons et pickles
Volaille and foie gras in pâté en croûte, confit onion and pickles

ou / or

Œuf parfait, pommes de terre fumées et émulsion à la noisette
Perfect egg, smoked potatoes and hazelnut emulsion



Épaule d'agneau confite, carottes glacées au gingembre, jus au thym
Shoulder of lamb slow cooked, carrots and ginger, thym juice

ou / or

Lieu jaune au naturel, brocolis, citron confit, sauce hollandaise
Pollack, brocoli, candied lemon, hollandaise sauce



Mousse au chocolat Guanaja 70%
Chocolate Guanaja 70% mousse

ou / or

Tarte poire et sorbet
Pear pie and sorbet

50 euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
All our meats come France