

41.50€/pers

# Menu « PAQUES »

Dimanche 1 avril et lundi 2 avril 2018

Apéritif de bienvenue; coupe de blanc de blanc pétillant  
ou jus de fruit artisanal

Mise en bouche

\* \* \*

Crème brûlée au foie blond

(Crème brûlée au foie gras et foie de volaille)

\* \* \*

Soufflé de brochet, sauce Nantua

\* \* \*

Trou normand

\* \* \*

Gigot d'agneau des sept heures  
et sa garniture de saison

\* \* \*

Fromages de nos montagnes

\* \* \*

Duo de gâteau

Vin en bouteille,

(blanc CDR Domaine de la Présidente et rouge CDR Domaine Vaubelle)

eau micro filtrée pétillante, café ou infusion

