

DIMANCHE 05 AVRIL 2026



MENU SPÉCIAL — PÂQUES —

AMUSES BOUCHE

Macaron de truite fumée à l'ail des ours & fromage frais
Huître n°3 Marennes d'Oléron revisitée
(concombre, piment, coriandre & crème fumée)

ENTRÉES

Royale de petit pois, tartare de crevette, fèves
estragon, citron & crevette papillon snackée
bisque acidulée

ou

Pâté de Pâques comme une tourte chaude
veau & cochon, œuf de caille
jus de viande

PLATS

Cabillaud en chapelure d'ail des ours & pissenlit
beurre blanc verveine, panisses & ses condiments
(mayo thym/romarin, sriracha maison, crème combawa)

ou

Cannelloni de Chevreau Pascal
bouquet d'asperges vertes rôties
sauce onctueuse persillée, tuile au parmesan

DESSERTS

Les Premières Fraises,
biscuit cheesecake au lait ribo
gel & sorbet rhubarbe

ou

Chocolat / Caramel / Pop corn
sphère chocolat, crémeux & ganache pop-corn
caramel, croustillant & sauce caramel

58€ TTC