

FÊTES DE PÂQUES

DU 3 AU 5 AVRIL



Commandes
72h à
l'avance

MENU COMPLET 36,50 €
OU

MENU POISSON 28,00 €
MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, POISSON
OU

MENU VIANDE 28,00 €
MISE EN BOUCHE, ENTRÉE, VIANDE

MISE EN BOUCHE :

Panna-cotta de morilles et œuf de caille poché.

&&&&&&&&&&&&&&&&&&

ENTREE :

Mille-feuille de foie gras et pain d'épices, gelée au ratafia de champagne et chutney de mangue-gingembre.

Ou

Fagotin d'asperges, œuf mollet et ses lamelles de truffes,
Mousseline à la noisette.

&&&&&&&&&&&&&&&&&&

POISSON :

Dos de cabillaud skrei poêlé sur peau, coulis de crustacés au piment d'Espelette, tagliatelle à l'encre de seiche.

Ou

Filet d'omble chevalier à la crème de curry,
risotto au poivron rouge confit.

&&&&&&&&&&&&&&&&&&

VIANDE :

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus réduit au thym frais et ail confite,
printanière de légumes et pommes grenailles au romarin.

Ou

Tournedos de filet mignon de veau, sauce aux 5 poivres,
polenta crémeuse aux champignons et printanière de légumes.

LES INCONTOURNABLES :

Jambon persillé maison : 18.00€ le kg

Filet de saumon d'Écosse fumé par nos soins : 4.20€/ 100 gr

Foie gras de canard mariné au porto : 24.50€ / 250 gr - 49.00€ / 500 gr

Foie gras de canard au naturel : 24.50€ / 250 gr - 49.00€ / 500 gr

Règlement accepté : chèque et espèces
Retrait des commandes à notre établissement salle cathédrale