

Menu de PÂQUES

Menu Unique du Déjeuner du 5 Avril



Hors-d'oeuvre
Amuse-Bouche

Première Entrée
Oeuf Bio à la Coque, Ecume d'Agrumes et
Caviar Oscietre de la Maison Sturia

Deuxième Entrée
Bottillon d'Asperges Vertes, Daurade Royale d'Elevage de la Baie de
Cannes Fumée par nos Soins et Vinaigrette Tiède de Granny Smith

Premier Plat
Saint-Pierre Rôti de Pêche au Beurre Demi-Sel,
Jus de Fenouil à la Citronnelle

Deuxième Plat
Turbot d'Elevage Juste Snacké, Rhubarbe et Jus au Kalamansi

Dessert
Délice de Pâques, Chocolat Noir Guanaja
de La Maison Valrhona, Giboulée de Framboises Anisées

89€/par pers
hors boissons

*Nous vous informons que ce Menu est fixe, aucun changement ne pourra être opéré. Ce menu contient des allergènes (gluten, lactose, crustacés, fruits à coques...)