MENU de *Pâques*

à

« La Table de l'AN 2 »

Mise en Bouche

Gelée de jeunes Lapereaux à l'Estragon

Parfait Foie de Canard au Porto et Armagnac

Gaufrette de Saumon Gravelax, Ketchup de Betterave Rouge

Coupe Royale de Crabe et Queue de Homard marinées au Jus de Calamansi
Crémeux de Corail de Crustacés au Safran et Citronnelle
Perles Roses

Noix de Saint-Jacques Rôties
Fondue de Tendre Blanc de Poireau, Knepfles au Jus
Beurre Blanc au Champagne à l'infusion de feuille de Mandarine

Praline de Cuisse de Volaille Rôtie
Asperge Meunière d'Alsace, Carotte nouvelle lustrée au Miel de Fleur
Jus de Cocotte Corsé de Truffe Tuber Mélonosporum

Macaron Glacé
« Fraise, Rhubarbe, Vanille Bourbon »
Sauce Pistache

85€
Prix Net