

Menu Gourmand

38€

Entrée

*Tranche de Foie Gras de canard maison,
chutney et pain toasté*

Ou

Asperges et jambon de pays au pesto de roquette

Plat

*Ballotine de volaille bardée de lard fumé à l'estragon,
céleri rave en risotto,
sauce framboise*

Ou

*Pêche du jour accompagnée de sa sauce
et de sa garniture de saison*

Dessert

Nid de Pâques autour du chocolat