



Menu de Pâques : 69 €
Déjeuners des 1^{er} et 2 Avril

Mise en Bouche

Foie Gras Cuit au Torchon,
Gelée d'agrumes au safran, pain d'épices aux saveurs de mon enfance

Entrées

Complicité d'Asperges Vertes et Blanches de Pays,
Manchons de volaille fermière de l'Ain caramélisés au jus

Poisson

Loup de Méditerranée en Croûte de Persil,
Sauce Grenobloise, « Chantilly » de Vitelottes

Viande

Agneau des Comtes de Provence,
La selle désossée et farcie aux fruits secs, mousseline de carottes des sables au parfum de cumin

Fromages (supplément 9 €)

Assiette de Dégustation,
Fromages de M. Vergne, Maître affineur aux Halles de Nîmes

Desserts

Velours au Choco-Caramel,
Mousse au chocolat noir intense, sorbet chocolat, essence de cacao

Boissons non incluses

Service compris



Menu de Noël