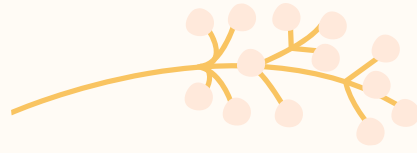


Menu de Pâques



21 et 22 avril 2019

MISE EN BOUCHE

**Verrine Panna Cota au parmesan, pesto et
Tomates confites**

ENTRÉE

**Oeuf Bio, Croustillant de parmesan, asperges
vertes, sauce hollandaise au yuzu speck**

PLAT

**Épaule d'agneau confite aux épices et fruits
secs, socca et légumes du soleil**

FROMAGE

Fromage blanc coulis ou crème

DESSERT

Tartelette aux Fraises, citron et basilic cress

• 35 € PRIX NET HORS BOISSON