



M E N U

Pâques



A m u s e b o u c h e

Croque-monsieur à la truffe
Velouté d'asperges blanches à la noisette
Tartare de saumon à l'aneth & perles de citron

E n t r é e s

Foie gras de canard maison, chutney de rhubarbe & brioche feuilletée

et / ou

Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes & huile de vanille

et / ou

Asperges blanches françaises & sauce mousseline

P l a t s

Agneau de Pâques en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre & légumes de printemps

ou

Dos de cabillaud rôti, beurre blanc aux morilles & risotto aux asperges

F r o m a g e

Brie truffé et mesclun de jeunes pousses

D e s s e r t s

Nid de Pâques chocolat praliné & cœur coulant au caramel

ou

Mille-feuille de fraises gariguettes, tuiles croustillantes aux amandes & crème chantilly parfumée à la verveine



Entrée | Plat | Dessert : 75€
Deux Entrées | Plat | Dessert : 80€
Supplément fromage : 8€

Menu disponible le dimanche 20 et lundi 21 avril
Réservations au 03 87 63 10 62
ou
info@grange-aux-ormes.com

