



Le Menu du Week-end de Pâques 2017

Olivier Barbarin le Chef de cuisine vous propose...

**Ceviche de barbue de nos côtes au citron caviar
asperges vertes de l'ami Jérôme**

Diced brill cured with lemon, green asparagus from Provence



**Langoustine rôtie et sa bisque légère
mouseline de céleri et caviar d'Aquitaine**

Roasted scampi served with its bisque
Celeriac purée and French caviar



**Canon d'Agneau en croûte d'épices
chutney de fruits secs et croustillant de polenta**

Cannon of lamb topped with mild spices
Served with a dried fruits chutney and polenta



Chèvre frais travaillé avec de la truffe et du citron

Goat cheese matured with truffle and lemon



Cocotte de Pâques, mousseux praliné, sorbet maracuja
Chocolate Easter chick, praline mousse, passion fruit sorbet

75€