



Menu de Pâques

Le Dimanche 5 Avril 2026
et le Lundi 6 Avril 2026

L'œuf parfait, douceur d'asperges blanches,
sablé parmesan et éclats de truffe

*The perfect egg, white asparagus delicacy,
parmesan shortbread and truffle shavings*

Velouté de petits pois à la menthe,
raviole de foie gras et émulsion citronnée

Minted sweet pea velouté, foie gras ravioli and lemon emulsion

Le Saint- Pierre rôti,
aux asperges vertes croquantes et jus réduit au safran
*Roasted John Dory, with crunchy green asparagus
and saffron reduction*

Le carré d'agneau en croûte d'herbes,
gratin dauphinois truffé à l'ail confit,
avec ses premiers jeunes légumes
*Herb-crusted rack of lamb, truffled dauphinois gratin with confit garlic,
served with the season's first young vegetables*

La coque de chocolat blanc,
framboise, pistache, sauce basilic,
servie d'un sorbet mandarine du jardin
*White chocolate shell, raspberry, pistachio, basil sauce,
served with garden mandarin sorbet*

155 € hors boissons

155 € without beverages

