



PÂQUES 2025 – DIMANCHE 20 AVRIL ET LUNDI 21 AVRIL

€/pers

ENTREES FROIDES :

Marbré de bar, truite saumonée et écrevisse en gelée

Sur coleslaw fraîcheur de racines potagères, œuf de caille, finger de saumon grawlax, sauce mousseline à l'aneth

9.00 €

Terrine de foie gras de canard "maison"

Sur végétarienne d'avocat, mangue et orange sanguine, petit boulgour aux raisins moelleux

9.00 €

Gelée de langouste rose aux petits crustacés

Sur Maltaise d'asperges blanches "vapeur" et perles marines, mousseline citron vert

9.50 €

ENTREES CHAUDES : Les grenouilles prennent place à notre carte



Meunière de grenouilles persillées

Coulis beurre à l'ail, beignet râpé

14.50 €

Croustade de St Jacques snackées Argenteuil

Quenelle de brochet, pointe d'asperge, champignons de saison, coulis beurre blanc

9.50 €

POISSONS CHAUDES :

Suprême de bar aux langoustines en parmentière Florentine

Emincé d'aubergine rôtie au thym, coulis tomate confite

13.50 €

PLATS DE RESISTANCE :

Moelleux de jarret d'agneau en jalousie feuilletée

Gratin de courgette bohémienne en cassolette de pomme de terre
Tomate confite, haricots verts et mogettes, jus au thym

13.50 €

Gigolette de suprême de pintadeau aux ris de veau et morilles

Cassolette de pomme de terre en gratin de légume du soleil, jus doré forestier

13.50 €

DESSERTS :

"Coffret Pascal"

Compilation 10 pièces sucrées en mignardises
Brochette de fruits frais, macaron

12.00 €

"L'envolée du printemps"

Pavlova moelleuse garnie de fruits rouges et mousseline barbe à papa
Coiffée d'un gros macaron pistache, pique de fruits

5.80 €

