



LES 3 M

MENU DE PÂQUES

**CÉLÉBREZ LE RENOUVEAU PRINTANIER AVEC NOTRE
SÉLECTION GOURMANDE. 55€ PAR PERSONNE**

ENTRÉE AU CHOIX

L'Asperge Blanche de Saison

Cuites à la nacre, accompagnées d'un sabayon aérien au Champagne et agrumes, relevées de perles de truite du domaine.

L'Œuf Parfait de Pâques

Cuit à basse température (64°C), déposé sur un velouté de petits pois frais à la menthe et éclats de noisettes torréfiées.

PLAT AU CHOIX

L'Agneau de Sept Heures

Gigot confit avec sa confiture d'échalotes, jus corsé au thym frais et l'incontournable gratin dauphinois traditionnel.

La Pintade Fermière

Suprême farci aux morilles fraîches, sublimé par une crème de vin jaune et une tombée d'épinards frais.

Le Cabillaud de Ligne

Dos rôti sur peau, servi sur un risotto d'épeautre aux asperges vertes et une émulsion onctueuse au beurre blanc.

DESSERT AU CHOIX

Le Tout Chocolat

Entremets signature aux trois chocolats (noir, lait, blanc) et son cœur croustillant praliné, en hommage aux œufs de Pâques.

La Fraise Gariguette

Sablé breton pur beurre, crème légère à la vanille de Madagascar et premières fraises marinées au basilic.

INFORMATIONS DE RÉSERVATION

Face à la forte demande pour les événements spéciaux (Fête des Mères, Pâques...),

la réservation est obligatoire et accompagnée d'un acompte.

Merci de votre compréhension et de votre fidélité.