



MENU SPÉCIAL — PÂQUES —

Le 6 Avril

AMUSE-BOUCHE

Brouillade truffée

Truffled scrambled eggs

ENTRÉE

Œuf poché, asperges vertes françaises, sauce au Saint-Marcellin

Poached egg, French green asparagus, Saint-Marcellin cheese sauce

PLAT

Agneau cuit des heures à la sarriette, petits pois frais et jeunes carottes

Slow-cooked lamb with savory, fresh peas and young carrots

DESSERT

Douceur aux chocolats

Chocolate delight

49€