



MENU DE PÂQUES

Dimanche 21 avril et Lundi 22 avril 2019



Œuf brouillé dans sa coquille, asperges
mouillette de pain de mie



Médailillon de foie gras de canard aux morilles
en croûte d'herbes et fruits secs
compotée de pommes vertes au basilic

ou

Tartare de homard et crabe au vinaigre de calamansi
fines lamelles de noix de Saint-Jacques et huile d'olive vanillée
tuile au sésame grillé



Selle d'agneau de «l'Aveyron» farcie aux herbes et tomate confite
lasagne d'aubergine et basilic frais
petits pois cosses, artichaut poivrade à l'huile de truffe

ou

Filet de bar de Corse
paccheri farcis aux parfums iodés, mousseline de betterave à l'huile de noix,
navet nouveau glacé au safran

ou

Tournedos de veau «Bleu, Blanc, Cœur»
jus corsé au Macvin, lasagne d'aubergine et basilic frais
petits pois cosses, artichaut poivrade à l'huile de truffe



Dôme chocolat au lait
mousse de crème brûlée aux éclats de fruits secs grillés
sauce chocolat à la verveine



Prix nets, service compris, par personne

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR

