

**Menu unique De Pâques**  
(Samedi 19 avril soir - dimanche 20 midi/soir - Lundi 21 midi)

LES ENTRÉES

**Œuf parfait & Asperges de Duchamps**

Risotto de crozet • Bresaola • confit d'oignon doux • lait de morilles

**Foie gras de canard *supp 9€***

Chutney ananas cardamome et citron vert • caramel de gingembre

**Cassolette d'escargots & ail des ours**

Champignons de cave • saucisse de Morteau • crème d'ail des Ours • croustillant tomme de Touraine

**Croustillant de crevette & curry Breton**

Tzatziki • pickles d'oignon rouge • cébette

**Assiette d'huîtres spéciales de Normandie « Demoiselles d'Agon »**

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

LES PLATS

**Jarret de porc confit**

Compression de jarret • petit pois • pommes de terre grenailles • jus tandoori et citronnelle

**Faux-filet mûré de « Chez Manu » *supp 12€***

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

**Poisson de pêche du moment en croûte d'ail des ours et citron**

Asperges blanches et vertes • écrasé de pommes de terre • sauce maltaise allégée

**Agneau croustillant à l'Orientale**

Boulgour aux fruits secs • condiment Chermoula • piquillos farcis • jus au citron confit et olives noires

**Pâté de Pâques**

Jus de veau truffé • salade de mâche

LES DESSERTS

**Forêt Noire** • biscuit cacao • cerises Amarena

**Clafoutis à la rhubarbe** • glace yaourt

**Banoffee** • banane déclinée • cacahuète • crumble cacahuète • espuma dulce de leche

**Glace artisanale** (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande

**Assiette de fromages** d'ici et d'ailleurs *supp 7€* - 4 morceaux ou à la place du dessert

**Cocktail de Pâques / Mises en bouche / Entrée / Plat / Dessert**  
52€ ou 28€ (-12 ans)



Prix TTC en euros, service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française / Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr code ou à la réception.  
Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée