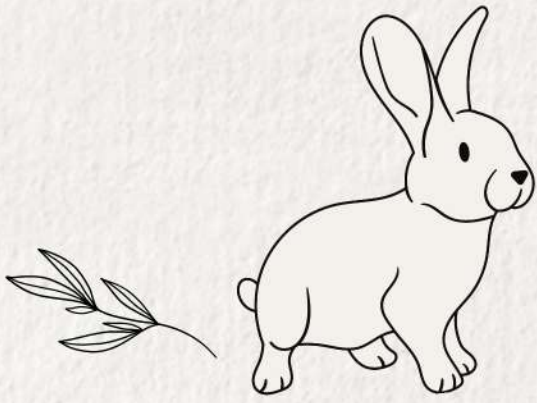




Menu de Pâques

118 €

U n e s u r p r i s e p o u r c o m m e n c e r . . .

Le foie gras de Canard cuit au naturel,
Asperge verte d'Uchaux, Condiment à la truffe, Mousseline de Rave...

Le Tourteau et Le Fenouil Sauvage en Fraîcheur
Marinade de Homard Breton, Sorbet à l'Avocat et Piment D'Espelette

L'Agneau de la Crau (Confit/Rôti)
Artichaut farci au Citron confit et herbes Chaudes, Jus d'un Navarin aux
Piquillos et Serpolet Sauvage

Surprise surprise Sucrée...

La découverte Chocolatée selon l'Inspiration de Léa.

Menu servi le samedi 4 et le dimanche 5 avril 2026, au déjeuner et au dîner

