



MENU ALCÔVE SPÉCIAL PÂQUES

Servi tout le weekend de Pâques

MENU À 35€

Entrée
Plat
Fromage ou Dessert

MENU À 41€

Entrée
Plat
fromage
Dessert

L'ASPERGE DE PÂQUES (supp. de 3€)
Asperges vertes, sauce Green Goddess,
Oeufs de Poisson, Huile fumée de la Vera

LE CHAMPIGNON FAÇON GALIPETTE
Champignon au Sainte Maure de Touraine de la Maison Vazereau,
Coppa, Noix et Crème de Balsamique Truffée

LES ESCARGOTS DE MOULIHERNES

6 Escargots au Beurre persillé



L'AGNEAU DE PÂQUES (supp. de 5€)
Agneau de 8h, Petits Légumes printaniers,
Pistaches et Ricotta Citron

LE CABILLAUD
Cabillaud cuit au Bouillon, Trio de Carottes et Baby Potatoes
Caramélisées, Graines de Courges et Sauce Beurre d'Algues

LA PIÈCE DE BOEUF

Servi avec Frites ou Penne et Salade
ou Légumes du moment.
Sauce Tartare, Poivre ou Roquefort

LE POULET CROUSTILLANT

Pleurotes de la région, Noisettes, Echalotes et Fines Herbes



L'ASSIETTE DE TROIS FROMAGES
Sélectionnés par un MOF

L'ANANAS

Biscuit Coco, Mousse Ananas, Insert crémeux Ananas,
Ananas frais mariné dans la Vanille de Madagascar

LE CHOCOLAT

Biscuit façon Brownie, Crémeux Chocolat Caramel
Mousse Caraïbes (66%), Sauce Caramel

