



MENU DIMANCHE DE PÂQUES



PRIX 35€ TTC A EMPORTER.

Amuse-bouche : Toast tapenade et jambon cru,
Verrine asperges vertes (fr) et harengs fumés,

Entrée : Foie gras de canard (IGP du Sud-Ouest) mi-cuit, confit d'oignons aux pruneaux et salade d'asperges vertes (fr),

Plat Chaud : Gigot d'agneau français, jus au thym et à l'ail, flan de carotte, gratin de pommes de terre cuit au feu de bois,

Assortiment de portion de fromages locaux : Fourme d'Yssingeaux, Rigotte de vache de la ferme Peillon, Rigotte de chèvre de la ferme des Moulins Chartreux,

Dessert : Tartelette aux fraises françaises, mascarpone à la vanille et tuile au chocolat Weiss,

Pain bio maison fourni avec chaque repas.



L'EMPORTE CHEF

