



Menu de Pâques

54€/personne à emporter

Menu pour le 17/18 avril, à commander jusqu'au 15 avril au soir suivant disponibilité.

Amuse-bouche :

Okonomiyaki de morteau et comté, katsuhobushi

Entrée

Foie gras mi-cuit en gelée de mangue, coulis pomme-macadamia

Plat

Épaule d'agneau confite aux épices douces et son jus,

Garniture :

Écrasée de pomme grenailles à l'huile d'olive

Ou

Fifres en mousseline et glacés au oignon de Roscoff et ail des Ours

Fromage travaillé

Cannelloni de chèvre frais aux herbes et daikon

Dessert

Fruits exotiques au shiso, mousseux de chocolat blanc et crumble



Plats à emporter pour Pâques

-Entrée ou à partager :

- Foie gras mi- cuit en ballotin (à commander avant le 2 avril)

125g --- 15 euros

250g --- 30 euros

500g --- 60 euros

- Assortiment de 12 maki 14 euros

- Okonomiyaki de gambas, katsuobushi 14 euros

- Okonomiyaki de morteau et comté, katsuobushi 13 euros

-Plats :

- Epoule d'agneau confite, jus au épices
et sa garniture (la portion) 18 euros

- Epoule d'agneau entière confite,
jus au épices et sa garniture (entre 1kg et 1,8kg avec os) 68 euros/kg

- Koulibiac de saumon et gambas, fumet crème au miso
et sa garniture (pièce entière minimum 4 personnes) 21 euros

-Dessets :

fruits exotiques au shiso,
mousse de chocolat blanc et crumble 5,50 euros