



# *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 :

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

- Epaule 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

### -Desserts :

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