

*Menu de Pâques*  
Easter menu

Déjeuner du dimanche 20 avril 2025  
Lunch on Sunday 20<sup>th</sup> April 2025

*Menu enfant*  
Children's menu

**L'ŒUF THE EGG**

Œuf cuit en basse température, syphon polenta,  
brisure de truffe, jus de viande  
Low temperature cooked egg, polenta syphon, truffle bits, meat juice

**L'AGNEAU THE LAMB**

Filet d'agneau rôti au thym,  
crumble d'olive noir et mini légumes  
Roast lamb fillet with thyme, black olive crumble and baby vegetables

**L'ÉCLOSION DE PÂQUES EASTER HATCHING**

Œufs chocolat caraïbe, citron vert et glace cacahuète  
Caribbean chocolate eggs, lime and peanut ice cream

**35€ par enfant hors boissons**  
35€ per child excluding drinks



*Menu adulte*  
Adults menu

**L'ŒUF THE EGG**

Œuf cuit en basse température, syphon polenta,  
brisure de truffe, jus de viande  
Low temperature cooked egg, polenta syphon, truffle bits, meat juice

**L'ASPERGE THE ASPARAGUS**

Panacotta d'asperge, langoustine marinée aux agrumes, caviar osciètre  
Asparagus panacotta, citrus marinated langoustine, osciètre caviar

**LA LOTTE THE LOTTE**

Ballotine de lotte meunière, risotto de fregola, émulsion d'artichaut  
Ballotine of monkfish, fregola risotto, artichoke emulsion

**L'AGNEAU THE LAMB**

Filet d'agneau rôti au thym,  
crumble d'olive noir et mini légumes  
Roast lamb fillet with thyme,  
black olive crumble and baby vegetables

**LA TOMME THE TOMME**

Mousse de tomme de Savoie et pomme granny Smith  
Savoy tomme cheese mousse and Granny Smith apple

**L'ÉCLOSION DE PÂQUES EASTER HATCHING**

Œufs chocolat caraïbe, citron vert et glace cacahuète  
Caribbean chocolate eggs, lime and peanut ice cream

**MIGNARDISES SWEET TREATS**

**145€ par adulte hors boissons**  
145€ per adults excluding drinks

