

# MENU DE PÂQUES

Dimanche 05 Avril 2026

Le gaspacho de laitue printanière,  
Risotto Carnaroli aux agrumes,  
Haddock fumé de chez JCD

Les St Jacques de nos côtes en vol au vent  
Poireaux crayons et légumes printaniers  
Coulis de Langoustines

OU

Le foie gras de canard maison,  
Fruits rouges, crumble speculoos

OU

Le buffet de hors d'oeuvre aux saveurs de Pâques

Le carré d'agneau en croûte d'herbes du Maquis, légumes du soleil

OU

Le royal de Skrei cuit en basse température,  
Premières asperges, sabayon au vin de champagne

Crevettes grises

OU

Le pavé de rumsteack de la région,  
Escalope de foie gras chaud,  
Sauce dans l'esprit d'un rossini

Le Nid de Pâques en Paris Brest  
Aux fraises et éclats de pistache

OU

La coque chocolat noir intense  
Aux saveurs d'un snickers et poire conférence

54€

par personne