



Déjeuner du dimanche 20 avril / Lunch on Sunday, April 20



ÉVEIL DES SAVEURS

Œuf de poule bio pané, crémeux de céleri aux saveurs truffées

Breaded organic egg, creamy celery with truffle flavours



VAGUE PRINTANIÈRE

Lotte juste cuite au citron du pays,
billes de courgettes trompettes à la mélisse et gel d'échalotes

Just-cooked monkfish with local lemon,
zucchini trumpet balls with lemon balm and shallot gel

OU / OR

TENDRESSE DES PRÉS

Croquettes d'agneau au basilic et tomates confites,
mousseline de chou-fleur violet et gingembre confit

Lamb croquettes with basil and candied tomatoes,
purple cauliflower mousseline and candied ginger



DOUCEUR EN FLORAISON

La gourmandise à la framboise

Raspberry delicacy



LE PÂTIO
Restaurant & Terrasse

