



Pâques 2019

Menu Pascal 46€ t.t.c



**Assiette de bienvenue
à base d'esgargot en bouchée,
d'une mini crème brûlée au foie gras,
d'une verrine de mousse de betterave rouge
D'un toast printanier de légumes et d'une gougère Paysange**

**Foie gras frais maison au sel de Guérande
ou
Asperges fraîches en mayonnaise et jambon sec de Luxeuil
accompagné d'un oeuf mimosa truffé
ou
Flan de homard tiède at duo d'asperges sauce passion
ou
Fricassée de cuisses de grenouilles en persillade à la crème
ou**

Sorbet kir au Crémant de Bourgogne

**Souris d'agneau confite au thym
ou
Queue de Lotte à l'Armoricaine
ou
Quasi de veau basse température à la crème de truffes de Bourgogne
ou
Filet de boeuf aux morilles*
*majoration de 10€ avec ce choix**

**Triolet de fromages régionaux
à base de Comté, Roucoulons de Charcenne et Morbier
ou
Faisselle Mauron**

**Farandole des douceurs à base de nid croquant praliné et chocolat, nougatine à la bergamotte,
brochette de fruits frais, Glace Rhum-raisin , mini coeur fondant et chocolats de Pâques**