

G
aurora

MENU DE PÂQUES

Dimanche et lundi de Pâques - 5 & 6 avril



MENU SPÉCIAL PÂQUES

Amuse Bouche

Courgette farcie, crème végétale, zeste d'agrumes et herbes

Entrées

Cannelloni de saumon fumé, mousse de crabe gingembre citron vert, crème vodka

Quincy 2023 – Philippe Portier

ou

Chou farci printanier, mousseline de petits pois truffée, crème végétale aux champignons

Jurançon sec 2023 – Domaine de Féréol

Plats

Agneau confit 7h, crème de morilles, gratin dauphinois, légumes de saison

Saint-Estèphe- La Chapelle de Lafont-Rochet 2016

ou

Cabillaud nacré, crème citronnée au combawa, écrasée de pommes de terre aux herbes

IGP Méditerranée 2023- Château la Coste

ou

Risotto d'asperges à la truffe blanche, tuile de parmesan

Cheverny Blanc Clos des Cendres 2022- Domaine de Montcy

Fromage

Sélection Sylvain Raimbault, mesclun à l'huile de truffe

Saint-Estèphe- La Chapelle de Lafont-Rochet 2016

Desserts

Tartelette chocolat noir, ganache chocolat blanc, tartare de fraise à la menthe

Maury « Réserve Vintage » Mas Amiel 2020

ou

Carpaccio d'ananas, espuma coco, gel citron vert et fruits de la passion

Coupe de Montlouis Brut – Domaine Moyer

Ce menu est disponible au prix de 89€ - Hors boissons

Un accord mets et vins vous est proposé par notre sommelier : 3 verres au tarif de 35€

Les prix affichés s'entendent taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

MENU ENFANT

Entrée

Œuf Mimosa et jeunes pousses de salade

Plats

Cuisse de Poulet rôti, gratin dauphinois et haricots verts

ou

Pâtes au saumon fumé au château et crème citronnée

Dessert

Mousse au Chocolat

Joyeuses
Pâques

Ce menu vous est proposé au prix de 25€ - Un sirop inclus

Le prix affiché s'entend taxes et service compris.