



# Menu de Pâques 2025

## Mises en Bouche

- ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS
- PANIER DE LEGUMES A CROQUER ET SA SAUCE FOUETTÉE
- PASTILLA AU POULET

## Entrées

- TRANCHE DE SAUMON FUMÉ "MAISON"
- SALADE CALIFORNIENNE
- SALADE SCANDINAVE
- TRANCHE FOIE GRAS DE CANARD
- VERRINE ST JACQUES A LA TOMATE
- VERRINE DE SAUMON ROQUETTE BASILIC
- DUO D'OEUFs FAÇON MIMOSA
- COQUILLE ST JACQUES A LA BRETONNE

## Boucherie

- COTELETTES D'AGNEAU LABEL ROUGE
- ROGNONADE D'AGNEAU LABEL ROUGE
- EPAULE D'AGNEAU LABEL ROUGE
- GIGOT D'AGNEAU LABEL ROUGE
- COLLIER ET SELLE D'AGNEAU LABEL ROUGE

## Plats

- TAJINE D'AGNEAU ET SES PETITS LÉGUMES
- GIGOT DE LOTTE LANGUEDOCIENNE
- GIGOT D'AGNEAU EN CROÛTE (6 PERS)
- RÔTI DE BOEUF EN CROÛTE (6 PERS)
- GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA CRÈME
- POÊLÉE DE LÉGUMES PRINTANIERs
- TOMATES A LA PROVENÇALE

## Desserts

### PETITS GÂTEAUX

- eMOTION DE PÂQUES (*Crèmeux Fruits Rouges, Diplomate Vanille , Sablé Breton, Confit de Fruits Rouges*)
- ENTREMET TROIS CHOCOLATS (*Biscuit Brownies, Trois Bavaroises Lait - Blanc - Noir*)

### GRANDS GÂTEAUX

- EMOTION DE PÂQUES (*Crèmeux Fruits Rouges, Diplomate Vanille , Sablé Breton, Confit de Fruits Rouges*)
- ENTREMET TROIS CHOCOLATS (*Biscuit Brownies, Trois Bavaroises Lait - Blanc - Noir*)