



Menu de Pâques 2019

Coupe de Crémant « Emotion » de Joseph Cattin

Et ses agapes



Asperges de Chez Siebler à Sigolsheim poudrées de Reggiano

Au sabayon de saumon fumé maison



Filet de fera du Léman poêlé meunière

Pomme amandine et condiment citron



Interlude



Déclinaison de chevreau

Olive de Taggiasche, Moutarde ancienne et romarin



L'œuf de Pâques à la fraise,

Lait d'amande et citronnelle

80 € par personne

Boissons en sus - Service 12% compris

En accompagnement, notre sommelier vous propose un forfait en accord mets & vins au prix de 25,- € par personne (3 verres de 10 cl)

