



MENU DE PAQUES

TRILOGIE GOURMANDE

« TERRE ET MER »

Tartare de noix de Saint-Jacques à la betterave sur un croustillant.

Ballotine de foie gras mi-cuit et eau de pomme.

LE POISSON DU MOMENT

En cuisson douce. Déclinaison de céleri à la truffe.

Bouillon de poule mousseaux.

L'AGNEAU

Médailon rôti taillé dans le gigot. La poitrine en merguez au saté.

Quelques légumes et sauce à l'ail sauvage.

FROMAGE TRAVAILLE PAR NOS SOINS

LE CHOCOLAT MILLOT

Sphère au confit d'ananas et piment de Bresse. Crémeux et gelée de mangue. Sorbet « coco-grué ».

MIGNARDISES

Menu à 88€ par personne hors boisson

Valable le Dimanche de Pâques au déjeuner & au diner ainsi que le Lundi de Pâques au déjeuner.

Sur réservation uniquement au 04.79.81.59.33
Ou www.restaurantlafinefourchette.fr/reservation/

