



Menu de Pâques

Notre Foie Gras de Canard Maison

Brochette de Margret fumé, Abricot Confit
Gelée au Sauternes
Quenelle de Radis blanc, Poireaux façon Waldorf

✂

Filet de Dos de Saint-Pierre

Aux noix de Pétoncles
Beurre Nantais à la bisque d'écrevisses
Asperge tiède de Provence
Riz Vénééré

✂

Carré d'Agneau rôti en Croute d'Herbes

Jus réduit au Romarin
Cocos blancs en flageolet, Carottes en brunoise
Galette de Pommes de Terre persillée

✂

Saint Maure, Brie de Meaux

Tomme Lorraine
Salade de Jeunes pousses Printanière
Poire au Vin relevé au Poivre de Sichuan

✂

Delice du Pâtissier

La Fraise, Le Chocolat, La Pistache

Formule « Vins » à 105,00 € par personne comprenant
Apéritif Maison, Repas, 1 verre de vin par plat jusqu'au fromage,
1 café et sa mignardise

Menu à 89,00 € par personne, hors boissons

*Merci d'effectuer votre réservation en nous appelant au 03.87.79.30.50
Ou en nous envoyant un e-mail sur
contact@lagrangedeconde.com*

