



MENU DE

# Pâques

ENTRÉE

**Œuf mimosa réinterprété**

*Saumon fumé, chair de crabe et crevettes, pousses d'épinard, pickles de printemps, condiment poivron grillé, basilic et amande, huile d'olive aux citrons de Menton*

PLAT

**Gigot d'agneau confit lentement aux herbes de Provence**

*Purée de pommes de terre, haricots verts en persillade, ail doux et oignons caramélisés*

DESSERT

**Le Nid de Pâques**

*Œuf au chocolat de Madagascar, crème à la fève tonka, fraises marinées au yuzu et combava*

57 €

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS

