



# *Menu de Pâques à 52.90 €*

## *Amuse-Bouche*

**Œuf Parfait, Espuma Pommes de Terre fumées et Saumon mariné maison**  
**The Perfect soft-boiled Egg, smoked Potato Espuma and marinated Salmon**

-----

## *En. Entrée.:*

**Brochette de St Jacques, Asperges Blanches grillées et sa Hollandaise au Kari Gosse**  
**Brochette of Scallops, grilled White Asparagus with Kari Gosse & Hollandaise Sauce**

**ou**

**Salade d'Artichauts, Ricotta au Citron confit, Filet de Canard séché maison**  
**Artichoke Salad, Ricotta with confit Lemon and our Filet of dried Duck**

-----

## *En. Plat.:*

**Filet de St Pierre à la Plancha,**  
**Jus de Crustacés et Purée d'Hélianthi à la fève de Tonka**  
**Filet of grilled John Dory, shellfish juice and Purée of Helianthi with Tonka bean**

**ou**

**Gigot d'Agneau de la Ferme de Kerguillé « de 7 heures »,**  
**Kouign Amann aux Pommes de Terre, Asperges Vertes,**  
**Jus à la Senteur de Cardamome**  
**Leg of Lamb from the "Kerguillé" farm cooked for 7 hours, Potato "Kouign Amann",**  
**Green Asparagus and Juice perfumed with Cardamom**

-----

## *Prédessert*

**Marquise glacée aux Fruits Rouges et son Croquant aux Céréales**  
**Glazed Marquise of Red Fruits and its Cereal Crisp**

-----

## *Dessert*

**Le Tandem « Chocolat Noir & Fruit de la Passion »**  
**Duo of Black Chocolate & Passion Fruit**

# *Joyeuses Pâques*

