



# Menu de Pâques

*Aux petits péchés mignons de saison ...*

## *Amuse-bouche*

\*

*Une simple harmonie autour de la «Gambero Rosso» escortée de son tartare de saumon bio des Grisons et pomme «granny-smith» présentée sur une douce nage de concombre-estragon, petits frissons d'eau et de tomates*

\*\*\*

*Originale tartelette saline de caille en deux interprétations, le suprême juste poêlé, la cuisse confite en graisse d'oie, gourmandise de morilles fraîches, foie gras de canard et asperges du pays, jus perlant en huile de noisettes torréfiées*

\*

*Découpé d'entrecôte de veau du simmental aux éclats de clémentines et feuilles de sucrones, rehaussé de son ribs caramélisé et poitrine laquée en jus réduit, pigmentation d'asperges vertes*

\*\*\*

*Notre sélection de fromages affinés sur chariot*

\*

*«Quand la Mara des bois rencontre la racine de barbare»  
Délicate charlotte de fraise et rhubarbe aux multiples facettes, déposée sur son opaline chocolatée pur St-Domingue, rafraîchie de son sorbet au nectar de fruit et fleur de Sakura*

\*\*\*

*Mignardises*