

# Menu de Pâques

## Éveil du Palais

Comme un Paris-Brest :  
avocat et saumon gravlax, salade de mâche  
et vinaigrette aux agrumes

*Wie ein Paris-Brest : Avocado und Lachs Gravlax, Feldsalat  
und Zitrusfrucht-Vinaigrette*

*Like a Paris-Brest : avocado and salmon gravlax, lamb's lettuce salad  
and citrus vinaigrette*

Roulé d'agneau confit 12 heures aux herbes,  
jus réduit, purée au thym et légumes printaniers

*Lammroulade, 12 Stunden mit Kräutern geschmort, reduzierter Saft,  
Frühlingsgemüse-Püree und Thymian*

*Lamb roll cooked for 12 hours with herbs, reduced gravy,  
spring vegetables purée with thyme*

Nid de Pâques en pavlova, glace et fruits  
de saison, crémeux à la vanille  
et coulis de chocolat

*Oster-Pavlova-Nestchen, Eis und Früchten der Saison,  
Vanillecreme und Schokoladencoulis*

*Easter Pavlova Nest, Easter nest pavlova, ice cream and seasonal fruit,  
vanilla custard and chocolate coulis*

**Menu 3 plats à 49.00€**

au lieu de 52.40€

Disponible également hors menu:  
Entrée : 15.90€ | Plat : 26.50€ | Dessert : 10.00€

Prix nets.

Offre non cumulable. Servi du 18 au 21 avril.