

Menu de Pâques, Dimanche 31 mars 2024

Les Gentianettes vous souhaite de très joyeuses fêtes de Pâques !!

Amuse-Bouche

- Le cappuccino aux pointes d'asperges vertes de Camargue
et sa Gougère au cumin et fromage d'Abondance

Assiette de Pâques

Le Foie gras de Canard, miroir de fruits des bois et crumble noisette
Le Tiradito de thon, granité de pommes granny smith, sauce amarillo
Jambon grand cru 2020 du Chef Noir de Bigorre' et tartine d'olive

La cassolette de queues de Langoustine,
et St Jacques des cotes Bretonnes
émulsion Homardine

Le Sorbet citron-bergamote, gingembre, basilic Thai
arrosé Gin des Alpes

Filet Mignon de Veau fermier
cuit tendrement aux morilles
Printanière de légumes glacés, millefeuille de céleri & cotes de blettes
pommes grenailles confites au sel de Bex

Déclinaison de fromages d'Ici & Ailleurs

Les Galets du Ruisseau de Chevenne
à la rencontre du Kalamansi,
ou

Crème Brulée à la verveine Sorbet myrtilles
ou

L'Abricot du Valais en Trompe L'œil
Ganache montée à l'abricotine, sorbet abricot et sa compotée de lavande-abricot
ou

Vacherin glacé maison
Glace miel, nougatine, et sorbet framboise, coulis
ou

Sablé aux fraises Guinguette crème légère basilic

Menu complet à 78€ ou sans la cassolette de poissons menu à 69€