



MENU DE PÂQUES · 22 AVRIL 2019

90 € - hors boissons / *drinks not included*

L'ŒUF DE CAILLE

QUAIL'S EGG



LE CAVIAR DE FRANCE

Blinis maison, saumon fumé bio Irlandais et crème d'Isigny acidulée à la ciboulette

FRENCH CAVIAR

Homemade blinis, smoked organic Irish salmon and Isigny cream slightly acidulated with chive



L'ŒUF DE POULE BIOLOGIQUE

Façon Onsen, asperges blanches, hollandaise légère et micros gougères au parmesan

ORGANIC CHICKEN EGG

Onsen-style, white asparagus, light Dutch sauce and mini dumplings with parmesan cheese



LE CHOCOLAT

Façon œuf surprise

THE CHOCOLATE

Suprise egg-style

