



Déjeuner de Pâques dimanche 5 avril 2026

MENU 55 €

Pièces apéritives maison (2)

Pâté en croûte de la ferme de Fontain
Petit mesclun aux pointes d'asperges

Pavé de sandre rôti sur lit de fenouil
Légumes de saison et gratin de pommes de terre

Ou

Tranche de gigot d'agneau Label Rouge, jus à l'ail noir
Haricots verts au thym, gratin de pomme de terre

Gâteau de Pâques : croustillant praliné, mousse chocolat au lait
Et son cœur à la vanille bourbon
Crème anglaise à la fève tonka

Mignardises chocolatées

SUGGESTIONS

Entrées

- Pâté en croûte de la ferme de Fontain
Petit mesclun aux pointes d'asperges 14 €
- Croûte aux champignons des bois et morilles 20 €

Plats

- Pavé de sandre rôti sur lit de fenouil
Légumes de saison et gratin de pommes de terre 30 €
- Tranche de gigot d'agneau Label Rouge, jus à l'ail noir
Haricots verts au thym, gratin de pomme de terre 30 €

Desserts

- Gâteau de Pâques : Croustillant praliné, mousse
chocolat au lait et son cœur à la vanille bourbon
Crème anglaise à la fève tonka 12 €
- Notre vacherin maison pistache-griottes 12 €