

Menu de Pâques



59€

Dimanche 9 Avril

Entrées | Starters

Minis « Capouns »

Bonbon chou farci comme en Provence

Minis « Capouns »

stuffed cabbage provencal style

Cavalo

ripieno alla Provençale

ou

Petit pâté de Pâques

salade de roquette Bio de Mr Orso

Easter paté

bio-Arugula salad from Mr Orso

Piccolo paté

Pasquale con salsa di rucola Bio di Mr Orso

Plats | Main course

Épaule d'agneau

confite en croûte d'herbes, gnocchi et courgettes au thym

Herb crusted slow cooked shoulder of lamb

gnocchi and zucchini with thyme

Spalla di agnello

in crosta di erbe, gnocchi e zucchine al timo

ou

Filet d'ombrine

aux asperges vertes, mousseline citron vanillée

Umbriane fillet

with asparagus, lemon and vanilla mousse

Filetto di tamburo rosso

con asparagi verdi, mousse al limone e vaniglia

Desserts

Croustillant au chocolat

de Mokaya

Mokaya chocolate crisp

Crocante al cioccolato di Mokaya

ou

Génoise cassis

au lait d'amandes et violettes cristallisées

Blackcurrant and Almond milk genoise sponge

and crystalized violets

Pan di Spagna al ribes nero

con latte di mandarina e violette candite

