



## MENU DE PÂQUES 2018

\*\*\*\*\*

### La mise en bouche

Noix de St Jacques marinée, rémoulade de  
céleri et pommes Granny

\*\*\*\*\*

L'œuf de poule fermier poché, crème légère d'asperges vertes,  
mouillettes aux Champignons et parmesan

\*\*\*\*\*

L'agneau de lait de « chez Laure »  
rôti à la bière de la Chapelle

\*\*\*\*\*

Le caillé de fromage frais assaisonné  
à l'huile d'olive de Nyons

\*\*\*\*\*

Une marmelade de mangues au miel, glace au chocolat blanc  
et coulis d'orange sanguine « comme un Vacherin »

Prix par personne 34 €