



MENU DE PÂQUES 2026

(Accord mets et vins, un verre sur chaque plat, 7 Cl)

**Un amuse-bouche autour de la St Jacques
Céleri, hibiscus et pommes Granny**

AOC Coteaux de Die, Fleur de Clairette, Cave Poulet

Crème d'asperges, grattons de caille confits, quelques morilles

Cuvée les 3 villages blanc, Château la Croix des Pins

**L'œuf de poule fermier, jeunes poireaux
mousseline et lard paysan**

IGP Méditerranée, Résilience rouge Corinne Delpeyre

**L'agneau de lait en deux cuissons
Compotée d'aromates aux herbes potagères**
AOC Cahors la réserve de l'aïeul, Château Eugénie

**Choux crème et fraise, coulis de fraise au vinaigre balsamique
Et poivre Timut**

Granité de vin chaud aux épices (servi frappé)

**Menu seul 41 €
Accord mets vins 62 €**