

MENU PÂQUES 2018

350.-/personne

L'AMUSE-BOUCHE
L'ASPERGE DE ROQUES HAUTES
marinée à l'anis et saisie à la plancha
crème glacée à la verveine et réglisse

LES MORILLES FRAICHES ET LES PETITS POIS
bouillon de morilles légèrement aromatisé
feuille de cannelle et café Bourbon Pointu de la Réunion

LES LANGOUSTINES
rôties au beurre de crustacés
betterave plurielle cuite en croûte de sel
bouillon aromatisé au café Bourbon Pointu de la Réunion et hibiscus

LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR D'AQUITAINE
comme l'aimait mon Père, Jacques PIC – 1971

L'AGNEAU DE SISTERON
carré et selle rôtis au poêlon
mariné aux bourgeons de sapin, thé Lapsang Souchong
artichaut de Galice saisie à la plancha

BRIE DE MEAUX À LA VANILLE

LE CHOCOLAT ANNE-SOPHIE PIC ET LE WHISKY NIKKA
fin sablé au cacao
sorbet au chocolat
ganache légère au chocolat lacté